

Die

bürgerliche Köchin.

Ein

vollständiges Kochbuch,

enthaltend

532

Anweisungen, nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf gute und doch sparsame Art zu bereiten, so wie allerhand nützliche und für jede Hauswirthschaft wichtige Mittheilungen und Vorschriften.

Herausgegeben
von
Katharina Siegl.

Dritte Auflage.

Glogau,
Verlag von Carl Flemming.

Philadelphia, Schäfer und Koradi.





Die

bürgerliche Köchin.

Ein

vollständiges Kochbuch

enthaltend

5 3 2

Anweisungen, nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf gute und doch sparsame Art zu bereiten, so wie allerhand nützliche und für jede Hauswirthschaft wichtige Mittheilungen und Vorschriften.

Herausgegeben
von
Katharina Siegl.

Dritte Auflage.

Glogau.
Druck und Verlag von Carl Flemming.

Philadelphia, Schäfer und Koradi.



Inhaltsverzeichniß.

1) Suppen.

2) Fleischspeisen verschiedener Art.

1. Das Rindfleisch.

2. Das Kalbfleisch.

3. Schöpsenfleisch.

4. Das Schweinefleisch.

5. Geflügel.

6. Wildpret.

Seite

3) Gemüse mit und ohne Fleisch.

a) Gemüse mit Fleisch.

b) Ohne Fleisch.

4) Sallat.

5) Obst.

6) Verschiedene Arten Mus.

7) Klöße, Puddings und allerhand Gefülltes.

8) Eierspeisen.

9) Pilze zu braten 94

10) Fische.

11) Frikassee's.

12) Brühen (Saucen) mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

13) Eingemachte Gemüse, Früchte und andere Sachen.

14) Warme und kalte Getränke.

15) Gelee's.

16) Kuchen und anderes Backwerk.

17) Brod zu backen.

18) Butter.

19) Branntweine.

Anhang.

Allerhand nützliche und für jede Hauswirthschaft wichtige Mittheilungen und Vorschriften.

Seite

1. Suppen.

Aepfel-Suppe.

Man nimmt 8 bis 12 Aepfel von guter Art, schält sie und schneidet die Kerne heraus, läßt sie mit Wasser weich kochen und schlägt sie dann durch einen etwas weiten Durchschlag. Ferner thut man für 6 Pfennige geriebenen Zwieback, Zucker und Zimmet daran; auch wird, wenn die Aepfel nicht sonst schon einen weinsäuerlichen Geschmack haben, etwas Wein dazu gegossen. Dann richtet man sie an.

Aprikosen-Suppe.

Die Aprikosen schneidet man auf, zerschlägt die Steine nimmt die Kerne zu der Frucht und läßt sie mit dieser im Wasser weich kochen. Auf 6 Personen rechnet man 30 Stück, in einen 3 Quart-Topf. Ganz weich treibt man die Masse durch ein Sieb, reibt so viel als möglich Alles durch, gießt es wieder in den Topf und setzt so viel Wein hinzu, daß derselbe wieder voll wird. Nun gehörig Zucker und zuletzt einen guten Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl zugesetzt und kalt zur Tafel gegeben. Wer sie nicht durchschlagen will, schält die Aprikosen vorher ganz fein ab, schlägt die Steine auf, zieht die Kerne ab, kocht Alles weich, und so, klein gequirlt, über Zuckerbretzeln angerichtet.

Weißbier-Suppe mit gewürfelter Semmel.

Das Bier läßt man erst kochen, quirlt 4 Eier in etwas kaltem Biere mit ein paar Löffeln Mehl besonders

ein, zieht sodann das Kochende damit ab, thut Butter, Salz und etwas Zucker dazu und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Milchbrod an. Zuletzt wird noch etwas Zimmt übergestreut.

Bier-Suppe mit Kümmel.

Es wird hartes Brod in kaltes Bier geschnitten. Dies läßt man eine Weile stehen und weichen; alsdann muß es in einem Topfe bei gelindem Feuer kochen. Doch thut man zuvor Kümmel in ein Läppchen, bindet es wie ein Beutelchen zusammen, taucht es einigemal in reines Wasser, damit der Staub, der im Kümmel ist, weggeht, und läßt es so lange mitkochen, bis das Brod weich ist. Dann wird das Beutelchen wieder herausgenommen und das Brod so lange gequirlt, bis es klar ist. Nun nimmt man ein wenig Mehl, quirlt es mit einem Ei kalt ein, gießt es in das kochende Bier, thut Salz, Zucker und Butter daran und quirlt Alles gut ab. Dann läßt man es noch ein wenig am Feuer aufgrübeln. Ebenso verfährt man bei der

Convent- oder Dünnbier-Suppe,

nur daß man da den Kümmel wegläßt und an dessen Stelle bloß neue Würze oder Zimmt darunter mischt.

Bier- und Milch-Suppe.

Setze ein Nößel Bier und ein Nößel Milch auf, thue etwas Zucker und ein wenig gelbe Butter dazu, laß es kochen und quirle es mit 3 Eidottern ab. Beim Abquirlen nimm zu den Eierdottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl. Hast Du dies recht unter einander gequirlt, so quirle die Suppe damit ab, richte sie über gewürfelte Semmel an und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Blumenkohl-Suppe.

Man nimmt 3 mittlere Rosen schönen weißen Blumenkohl, macht ihn rein, schneidet ihn in schöne Stücke und siedet ihn in guter Rindssuppe; dann nimmt man in eine Casserole ein Stück Butter, läßt sie warm werden, giebt 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es ein wenig anlaufen, dann gießt man die Suppe von dem Blumenkohl darauf; dazu nimmt man noch ein wenig gestoßene Muskatblüthe und 2 Löffel voll saurer Sahne. Bevor man anrichtet, giebt man den Blumenkohl dazu, fricassirt die Suppe mit 2 Eierdottern und richtet sie über gebähte Semmeln an.

Buttermilch-Suppe.

Man muß die Buttermilch unter beständigem Quirlen kochen lassen. Hierauf quirlt man ein Ei mit etwas Mehl in kalter Sahne ab, gießt es unter beständigem Umrühren zu der kochenden Buttermilch, salzt die Suppe ein wenig und richtet sie über Semmel oder Brod an.

Blinde Chokoladen-Suppe.

Anstatt der Chokolade wird geröstetes Mehl genommen. Man thut Mehl in einen Tiegel, der gut ausgebrüht ist, setzt ihn über Kohlen und rührt das Mehl mit einem hölzernen Löffel immerfort so lange um, bis es schön gelb geröstet ist. Wenn es kalt genug ist, dann muß es durch einen engen Durchschlag gerieben werden, damit keine Knötchen bleiben. Dann quirlt man 2 Löffel mit 2 Eidottern in etwas kalte Milch, siedet ungefähr 3 Rößel Milch und thut das abgerührte Mehl, Zucker, Zimmt, Kardamomen und Vanille unter währendem Quirlen hinein. Nachher läßt man sie am Feuer noch ein wenig aufkochen und richtet sie dann über geröstete Semmel an.

Chokoladen-Suppe mit Milch.

Reibe Chokolade (auf ein Maß Milch eine halbe Tafel oder 4 Loth) und laß sie mit Milch aufkochen; wenn sie ein wenig gekocht hat, so quirle die Suppe mit 4 Eierdottern ab, schlage das Eiweiß zu Schnee, lege ihn auf die Suppe und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Chokoladen-Suppe mit Wein.

Nimm ein halbes Maß weißen Franzwein und eben so viel Wasser auf eine halbe Tafel oder 4 Loth Chokolade. Du kannst die Chokolade in kleine Stücke schlagen und eine Weile mit dem Wein und Wasser kochen lassen, so zergeht sie. Mit dem Zucker mußt Du dich nach der Chokolade richten, denn eine ist oft süßer als die andere, und manche hat gar keinen Zucker; zu solcher mußt Du viel Zucker in die Suppe thun, damit sie gehörig süß werde. Beim Anrichten überstreue sie noch mit Zucker und Zimmt.

Citronen-Suppe mit Wein, die kalt gegeben werden kann.

Ein Quart weißer Wein, der Saft einer Citrone, Zucker und 10 ganze Eier werden in einem 2 Quart-Topfe zusammen gut durchgequirlt, der Topf auf Kohlen gesetzt, das Ganze unter beständigem Quirlen aufsteigen gelassen, zur Verhütung des Käsigtwerdens gleich wieder in die Terrine gegossen, mit gebackenen Mandelklößen oder mit Bisquit warm oder kalt gegeben.

Eine gute Bettelmanns-Suppe.

Man nimmt ein Stück schwarzes Brod oder so viel man eben nöthig hat, schneidet es würfelig, die Rinde von diesem Brod darf aber nicht zu schwarz sein. Die Hälfte von diesem geschnittenen Brod wird in heißer Butter

geröstet, und wenn solches geröstet, so thut man Beides in einen Castrol oder Topf, setzt es mit halb Wein und halb Wesser zum Feuer und läßt es kochen, bis sich das Brod ganz verkocht hat; dann schlägt man es durch einen Durchschlag, vermischt es mit etwas gestoßenem Zimmt und Nelken, klein geschnittenen Citronenschalen, auch einem Stückchen Zucker. Man kostet es nun, ob es kräftig genug ist, gießt allenfalls noch Wein daran, nimmt das Gelbe von 2 Eiern und rührt es auf einer Schüssel darunter.

Brod-Suppe.

Man nimmt gutes Hausbrod, schneidet davon sehr dünne Schnitten, giebt in eine Casserole etwas Butter, läßt sie heiß werden, auch etwas klein geschnittene Zwiebeln hinein, läßt sie anlaufen, dann das geschnittene Brod dazu, läßt selbes ebenfalls etwas rösten und richtet es mit in Scheibchen geschnittenen Bratwürsten in die Suppen-Terrine an. Nun seihet man reine Brühe in einen Topf, giebt etwas gestoßenen Pfeffer und ein klein wenig Muskatenblüthe dazu, läßt die Suppe gut versieden und giebt für jede Person ein Ei hinein. Nach einigen Minuten wird diese Suppe über die gerösteten Brodschnitten angerichtet.

Kümmel-Suppe.

Man läßt Braunbier mit fein geschnittenem oder geriebenem Brode kochen, thut alsdann Butter, Salz und Zucker nebst so viel fein gestoßenem Kümmel, als man zwischen 4 Fingern halten kann, hinzu, läßt Alles gut durchkochen, quirlt es dann mit 1 oder 2 Eiern, nachdem es viel Suppe ist, ab, und sie ist fertig.

Eine gute Käse-Suppe.

Man nehme Parmesan- oder holländischen jungen Käse, setze ihn mit Fleischbrühe auf und lasse es recht

durchkochen. Alsdann schlage man es durch und lasse den Käse zurück, thue etwas Kardamomen, Muskaten und Butter dazu, lasse es wieder aufkochen und richte es über geröstete Semmel an. — Ist die Suppe nicht schleimig genug, so kann man noch ein paar Eier daran quirlen.

Eingebrannte Mehl-Suppe.

Man brennt 2 Löffel Mehl in Rindfleischfett oder Butter kastanienbraun, wenn man zuvor einen Topf mit Fleischbrühe oder Wasser ans Feuer gesetzt hat, schüttet dann das Mehl in die kochende Fleischbrühe und thut Ingwer und Salz hinein. Nun läßt man es noch ein wenig aufkochen und richtet sie über dünn geschnittene Semmel an.

Gelbe Erbsen-Suppe.

Laß die Erbsen in Wasser weich kochen, schlage sie durch den Durchschlag, thue Butter und Salz hinein, lasse es zusammen gar kochen, brate Semmel in Butter und richte die Suppe darüber an. Man kann auch, wenn man einen Rest gekochter Erbsen hat, diese übrig gebliebenen Erbsen sammt den Hülsen dazu brauchen, etwas Sellerie hineinthun und, wenn man den Zwiebelgeschmack liebt, auch etwas geschnittenen Borree.

Erdbirn- oder Kartoffel-Suppe.

6 bis 8 rohe Erdbirnen werden geschält, mit Wasser und gehörigem Salz ans Feuer gesetzt. Wenn sie so weich gekocht sind, daß sie zerfallen, so quirlt man sie mit einem abgerührten Ei klar und thut Butter und Pfeffer nach Belieben daran. — Man kann auch anstatt des Wassers Fleischbrühe nehmen.

Grüne Erbsen-Suppe.

Zu 3 Quart Suppe nimmt man 1 Metze, auch wohl 1½ Metze Schoten, thut sie ausgehülst und gewaschen in den Suppentopf, gießt durch ein Sieb recht kräftige Rindfleischbrühe darauf und läßt sie damit kochen, giebt nochmals gewaschene Portulakblätter, auch fein gehackten Salat dazu, röstet auf einem Bleche Semmelscheiben und richtet die Suppe darüber an. Wer die Semmel nicht liebt, der kann auch statt dieser die Suppe mit ein paar Löffeln vorher in kaltem Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl abziehen.

Gräupchen-Suppe.

Ein Viertelpfund feine Gräupchen werden abgeschleimt und fest in Wasser eingekocht. Wenn angerichtet wird, giebt man die Gräupchen in die Terrine, rührt sie mit Butter, Salz und 3 Kochlöffeln voll saurer Sahne gut ab, dann löffelweise die Brühe darunter gerührt und zur Tafel gegeben.

Eier-Suppe.

Nimm hiezu eine kräftige, gute Brühe; so viel Eier, als Du brauchen willst, schlage klein und gieße von der Brühe nach und nach so viel dazu, als zur Suppe nöthig ist, gieße sie in die Suppenschüssel und setze diese in eine Tortenpfanne, auf deren Boden Salz gestreut worden, und laß sie backen, bis sie oben gelblich wird, dann ist sie gut.

Fadennudeln-Suppe.

Sobald die Fleischbrühe kocht, nimmt man die trockenen Fadennudeln, bricht die Röllchen einmal durch und läßt sie stückweise nach und nach langsam unter beständigem Heben mit dem Quirl in die kochende Fleischbrühe fallen; — vergißt man dieses zu beobachten, so werden sie klosig;

— alsdann läßt man sie eine Viertelstunde lang quellen und richtet sie an.

Anmerkung. Man kann auch die Fadennudeln auf folgende Art selbst verfertigen: man macht von Eiern und weißem Mehl einen Teig, mandelt ihn mit dem Mandelholze so dünn wie möglich. — Unten auf das Mandelholz muß immer Mehl gestreut werden, damit sich der Teig ablöst. — Hierauf schneidet man das Ganze in kleine Stücken, mandelt es ganz dünn, bestreut dann den ganzen Teig mit Mehl, rollt jedes Stückchen locker zusammen und schneidt mit einem Messer so fein, als man kann, Nudeln daraus. Sind die Eier wohlfeil, so kann man auch Nudeln vorräthig machen und trocknen. Dann hat man Vorrath, wenn sie theuer sind.

Ganz einfache Wassersuppe.

Schneide Sellerie- und Petersilienwurzel, Porree und gereinigte grüne Petersilie in einen Topf, thue in Würfel geschnittenes Brod daran und lasse es weich kochen; schlage die Suppe durch, gieb Butter und Salz hinzu und lasse es nochmals aufkochen.

Wassersuppe.

Man röstet Scheiben von Roggenbrod auf einem Kohlenfeuer gelbbraun; sind sie wieder kalt geworden, so zerbricht man sie, läßt sie in Wasser weich kochen, schlägt sie durch einen Durchschlag, gießt etwas blanken Wein dazu und wirft etwas Zucker und Citronenscheiben hinein, dann läßt man Alles zusammen noch eine kurze Zeit kochen.

Gersten-Suppe.

Hierzu nehme man so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ei anfeuchten kann, schlage das Ei

in das Mehl, salze es, arbeite Alles durch einander ab, daß ein sehr fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche ihn eine halbe Stunde lang mit einer Kanne guter Fleischbrühe, rühre sie öfters um, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf den Tisch.

Gries-Suppe mit Fleischbrühe.

Nimm 4 Loth Gries, quirle ihn in 1 Maß kochender Fleischbrühe, schneide Wurzelwerk daran und laß es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so mußt Du etwas Butter daran thun und solche mitkochen lassen.

Gries-Suppe mit Wein.

Setze ein halbes Maß Breihan mit Zucker und Citrone ans Feuer; wenn es kocht, so wird der Gries eingequirlt und gekocht, bis er gar ist; dann gieße ein halbes Maß weißen Wein hinzu und laß die Suppe noch einmal ankochen. Zuletzt wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut. Mit Schwaden kann man es auch so machen, wie auch bloß Breihan nehmen.

Hafergrütz-Suppe.

Auf 1 Quart Suppe rechnet man eine Hand voll Grütze, brühet sie mit kochendem Wasser einige Male recht gut ab, denn dadurch kocht sie sich recht weich und schön; auch kann man einige fein gestoßene bittere Mandeln nebst Citronenschale anthun und sie dann recht sämig in Wasser kochen. Vor dem Ueberkochen muß sie sorgfältig bewahrt werden, denn sie steigt sehr gern. Nun reibt man Alles durch ein Haarsieb, gießt etwas kochendes Wasser zu, damit das Sämige völlig herausgehet, jedoch mit Vorsicht, damit sie nicht zu sehr verdünnt wird; durchgesiebt gießt man diese Brühe wieder in den Topf, giebt Butter, Salz, Zucker und gereinigte kleine Rosinen zu, läßt sie damit

weich kochen und richtet sie dann über klein geschnittene und gebratene Semmel an.

Hagebutten-Suppe.

1 Nößel Hagebutten wird mit 3 Nößeln Wasser, etwas Citronenschale, ganzem Zimmt und 2 Nelken weich gesotten; alsdann durch ein Sieb geschlagen, gezuckert, mit Citronensaft gesäuert und über gebähte Semmel angerichtet.

Heidelbeer-Suppe.

Koche die Heidelbeeren mit Wasser weich, gut zerquirlt, schlage sie durch und lasse die Brühe mit Zucker, Zimmt und Nelken aufkochen, verdicke sie mit in Wasser klar gequirltem Kartoffelmehl und gieb sie kalt oder warm mit einer beliebigen Einlage zu Tische.

Kerbel-Suppe.

Man lieset den Kerbel rein, wäscht ihn, schneidet ihn klein, wirft ihn nebst etwas Butter und Salz in kochendes Wasser, läßt ihn eine Weile kochen, quirlt ihn mit Eierdotter und etwas Rahm ab und richtet die Suppe über geröstete Semmel an. Auf eine gleiche Weise wird Petersilien-, Brunnenkressen- und Selleriesuppe zugerichtet.

Suppe von frischen Kirschen.

Nimm frische Kirschen, stoße sie in einem Mörser sammt den Kernen, thue Alles zusammen in einen Topf, gieße halb Wein und halb Wasser darauf und thue etliche Citronenscheiben und Schalen dran, laß es zusammen recht weich kochen, schlage es durch einen Durchschlag, lege in die Suppe ein Stück Mandelngebackenes und überstreue sie mit Zucker und Zimmt. Man kann die Suppe auch kalt essen Hat man nicht Zeit genug, die Kirschen zu stoßen, so kann man sie, wenn die Stiele abgepflückt sind,

ganz mit Breihan oder Wasser aufsetzen, wenn sie kochen, durch den Durchschlag reiben und Semmel in Butter gebraten hineinthun. Man kann auch, wenn die Suppe schon durchgeschlagen, noch von einigen Schocken Kirschen, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, die Kerne ausstechen und solche mit durchkochen lassen.

Suppe von gebackenen Kirschen.

Sie wird auf die nämliche Art gemacht, wie die erste Kirschsuppe beschrieben ist, nur daß sie länger kochen muß.

Krebs-Suppe.

Für 6 Personen werden 30 Krebse rein gewaschen, in Rindsuppe abgesotten, ausgelöset und die Schalen in einem Mörser klein gestoßen. Nun läßt man ein Stück Butter warm werden, giebt die gestoßenen Krebsschalen darein und läßt sie eine Weile schmoren, worauf diese Krebsbutter durch eine Serviette gedrückt wird; die Schalen giebt man wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und läßt sie gut darin sieden. Die ausgepreßte Krebsbutter läßt man warm werden, giebt 2 Löffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, doch darf es nicht braun werden, füllt es mit derselben Suppe auf, worin die Krebsschalen gekocht wurden, seihet es dann durch ein Sieb und richtet es über gebähte Semmeln an. Die ausgelösten Schwänzchen und Scheeren der Krebse werden auch in die Suppe gegeben.

Linsen-Suppe mit Schweineohren.

Die Linsen werden verlesen, gewaschen und abgekocht, wenn das Wasser abgekocht, einige Male mit der Kelle zerdrückt, Brühe darauf gegossen, ein Stück Butter hinzugethan, auch kann man etwas Grünes damit kochen lassen; alsdann durchgeschlagen, daß die Hülsen zurückbleiben,

und die weich gekochten, in feine Streifen geschnittenen Ohren nebst abgekochten Wurzeln hinzugethan. Mit frischen Ohren salze man die Suppe nach Belieben, bei gepökelten Ohren hingegen ist die größte Vorsicht nöthig, daß die Suppe nicht versalzt werde.

Milch-Suppe.

Man setzt so viel Milch übers Feuer, als man nöthig hat. Wenn sie kocht, quirlt man sie mit einem oder zwei Eiern und ein wenig Mehl ab und richtet sie über geschnittene Semmel an.

Anmerkung. Beim Kochen muß man die Vorsicht anwenden, daß die Milch nicht anbrennt. Dieses kann man verhindern, wenn man sie beim Kochen mit einem blechernen Löffel von dem Boden des Topfes ablöst, bis sie anfängt zu steigen; auch aufs Feuer muß man genau Achtung geben, daß ja kein Brand an den Topf stößt. Das Holz muß etwas entfernt von dem Topfe um ihn herum liegen.

Portulak-Suppe.

Von 2 Händen voll Portulak werden bloß die Blätterchen genommen und rein gewaschen; dann setzt man einen Tiegel über Kohlen, läßt den achten Theil von einem Stück oder 2 Loth Butter darinnen zergehen, thut den Portulak in die zergangene Butter und läßt ihn weich schmoren. Währenddem setzt man Fleischbrühe ans Feuer, und wenn sie kocht, wird sie, wie die vorhergehende Suppe, mit einem oder 2 Eiern und einem Eßlöffel Mehl (das Mehl kann man auch weglassen) abgequirlt. Hierauf wird der weich geschmorte Portulak in die Fleischbrühe und etwas Muskatenblume dazu gethan. Alles zusammen läßt man noch ein wenig anziehen. Sollte sie noch zu dünn sein, so kann man etwas geriebene Semmel daran thun.

Prunellen-Suppe.

Man schneidet die Prunellen klein und kocht sie mit etwas Wasser, Zucker, klein geschnittener Citronenschale, einem Stücke ganzen Zimmt und kleinen Rosinen. Dann gießt man Wein dazu, wirft etwas braun geröstetes Mehl dazu, läßt es wieder aufkochen und gießt es über gewürfelte geröstete Semmel.

Sago-Suppe mit Wein.

Wenn Du den Sago verlesen, gewaschen und gebrüht hast, so koche ihn so lange im Wasser, bis alle Körner gläsern sind. In einem andern Topfe setze indeß Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschale auf. Nachdem dieses gut durchgekocht ist, gieße es durchs Haarsieb auf den Sago und lasse Alles aufkochen.

Sago-Suppe mit Fleischbrühe.

Die auf vorige Art gereinigten und mit kaltem Wasser aufgesetzten Sago koche so lange, bis alle Kerne gläsern sind, schütte ihn dann in die Terrine, gieße die klare Rindsbrühe darauf und reibe Muskatennuß hinein.

Sellerie-Suppe.

Man läßt in einer Casserole ein Stückchen Butter warm werden, giebt einen Kochlöffel voll Mehl dazu und läßt es gelb anlaufen; sodann giebt man eine Selleriewurzel in kleine Würfel geschnitten hinein, läßt es eine Viertelstunde schmoren und gießt dann so viel Brühe daran, als man nöthig hat. Wenn der Sellerie recht weich ist, giebt man einige Löffel voll Sahne, etwas Zucker und Muskatenblüthe hinein. Man richtet nun in die Terrine ein Eingebundenes oder Semmelklößchen und gießt die Suppe darüber.

Spargel-Suppe.

Der Spargel wird in Stückchen geschnitten, gewaschen und mit Wasser abgebrüht. Dann setzt man ihn mit Fleischbrühe an und läßt ihn weich kochen. Darauf wirft man etwas geschnittene Petersilie, Butter und Muskatenblüthe, ehe noch angerichtet wird, hinein und richtet es über Semmelscheiben an.

Suppe von Pflaumenmus.

Man kocht Wein oder halb Wein und halb Wasser. Dann quirlt man so viel Pflaumenmus, als zur Suppe nöthig ist, etwa 1 oder 2 Löffel voll, mit geschnittener Citronenschale hinein, läßt es noch einmal aufkochen und richtet es über würflich geschnittene, in Butter gebratene Semmel an.

Wein-Suppe.

½ Quart Wein und eben so viel Wasser koche mit Zucker und Zimmt auf, quirle solchen mit 4 Eierdottern ab und richte es über Makronen und Bisquit an.

Wein-Suppe mit Brod und Rosinen.

Nimm fein geriebenes Brod und lasse es mit kleinen Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale in halb Wasser und halb Wein gut durchkochen.

Wurzel-Suppe.

Hierzu wird allerhand Wurzelwerk genommen, als: Petersilien- und Pastinakwurzeln ꝛc. Ferner schneidet man von Sellerie und Möhren kleine längliche Stückchen, setzt gutes Rindsfett in einem Tiegel über Kohlen, thut, wenn es zergangen ist, das Obige alles hinein und läßt es in dem Fette weich schmoren; dann gießt man gute siedende Fleischbrühe hinzu und trägt sie auf.

Brüh-Suppe mit Einlauf.

Nachdem die Wurzeln, wie in der vorigen Angabe, mit der Suppe weich gekocht sind, nimm auf 1 Quart Suppe 1 Ei, quirle es mit einem Löffel voll Weizenmehl und etwas geriebener Muskatennuß und gieße es tropfenweise in die kochende Brühe.

Zerfahrne Suppe.

Man quirlt 2 Eier in eine hart geriebene Semmel und schüttet dies in eine Kanne kochender Fleischbrühe. Beim Anrichten werden Muskatenblumen daran gethan.

Oder: Man quirlt 5 Eier mit Muskatennuß und klein geschnittener Petersilie in einem zweikannigen Topfe, rührt 8 Loth geriebene Semmel darunter, gießt unter beständigem Umrühren kochende Hühner- oder Rindsbrühe darüber, bis der Topf voll ist, quirlt es und läßt es etwa ¼ Stunde lang aufkochen. Man kann auch eine alte gekochte Henne in die Terrine legen, auch Krebsbutter darüber gießen und Spargel und Schotenkerne dazu thun.

2. Fleisch-Speisen verschiedener Art.

1. Das Rindfleisch.

Rindfleisch zu kochen.

Rindfleisch muß man 2 bis 3 Tage nach dem Ausschlachten erst kochen. Zum Kochen ist ein Blumenstück oder ein Stück aus der Keule am besten. Es muß 1 Stunde

in Brunnenwasser eingewässert und dann in einem irdenen Topfe aufgesetzt werden. Wenn man für sich allein speist, so kann man auf das Pfund 1½ Nößel Wasser rechnen. Dieses wird auf das Fleisch gegossen und Salz daran gethan. Es muß aber zum Kochen Flußwasser genommen werden, wenn man es haben kann. Wie viel Salz man nehmen soll, kann ich nicht so genau bestimmen, weil ein Salz immer besser salzet, als das andere. Man muß daher die Brühe kosten; ist es zu wenig gesalzen, so kann man etwas nachthun. Auf 3 Pfund rechne ich ohngefähr eine kleine Hand voll Salz. Man thut aber wohl, wenn man sowohl dieses, als auch alles Fleisch gleich vom Anfange gehörig salzet; denn wenn man erst so viel nachthut, wenn das Fleisch bald gar ist, so nimmt es das Fleisch nicht an, sondern nur die Brühe. Wenn auch die Brühe anfangs etwas salzig schmeckt, thut das so viel nicht, weil man doch Wasser nachgießt; freilich muß man sich aber in Acht nehmen, damit es nicht zu salzig werde. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, so nimmt man einen irdenen Teller, welchen man dazu aufbehält, und schäumet mit der Schaumkelle den Schaum rein ab und thut ihn auf den Teller. (Diesen Schaum hebt man zum Seifekochen in einem Topfe auf.) Wenn es nun recht abgeschäumt wird, so thut man etliche englische Gewürzkörner, trockne Lorbeerblätter und ein Stück ganzen Ingwer dran, deckt den Topf zu und läßt es 4 Stunden sacht kochen. Hat es eine Stunde so gekocht, so kann man etwas Fett abfüllen. Auch kann man eine Mohrrüben-, Pastinak- oder Petersilienwurzel mit zu dem Fleische thun, davon schmeckt es kräftiger. Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man die Brühe zur Suppe und das Fleisch zur Vorkost oder macht eine Sardellenbrühe oder eine andere Brühe dazu. Hat man Gäste, so ist eine Rinderbrust ein schönes Vor-

essen. Zuweilen wird das Fleisch, wenn es jung ist, etwas eher gar; in diesem Falle muß man es vom Feuer abrücken. Man rechnet in der Wirthschaft auf die Person ½ Pfund. Man kann es zuweilen auch so eintheilen, daß man weniger braucht. Wenn man nicht Zeit hat, das Fleisch zu wässern, setzt man es mit kaltem Wasser auf, bis es an's Kochen kommt; dann nimmt man es heraus, wäscht es rein ab und setzt es wieder mit frischem Wasser auf; dies vertritt die Stelle des Einwässerns.

Rindszunge zu kochen.

Selbige mußt Du früh aufsetzen, weil sie 4 Stunden kochen kann, ehe sie weich wird; ist sie mit Wasser und Salz abgekocht, so lege sie auf eine Schüssel, schneide die Gurgel los und schneide mit dem Messer die weiße Haut ab. Hierzu paßt eine Rosinen-, Sardellen- oder Kapern-Sauce. Auch kannst Du die weich gekochte und abgezogene Zunge in dünne Scheiben schneiden, in Weizenmehl umwenden und in Butter braun braten.

Kuheuter zuzurichten.

Das Euter wird in Wasser mit Salz weich gekocht, in dünne Scheibchen, der Länge nach, geschnitten; diese werden in Eiern, Salz und Mehl oder geriebener Semmel umgewendet und hernach in Butter hellgelb gebraten.

Oder: Man schneidet das gekochte Euter in kleine Streifchen wie Nudeln. Dann röstet man Mehl in Butter braun, gießt einen Löffel voll Essig, Wein und Fleischbrühe dazu und kocht hierin das Euter mit Citronenschalen.

Kuheuter zu backen.

Gekochtes Kuheuter wird auf einem Reibeisen gerieben, ½ Pfund Nierenfett klein geschnitten, Beides mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und etwa

½ Kanne Rahm unter einander gerührt Citronenschale, kleine Rosinen, Zucker und Muskatenblüthe dazu geworfen und ohngefähr 4 oder 5 Eier damit vermischt. Nun macht man um eine Schüssel einen Kranz von Teig, streicht die Schüssel mit Butter aus, gießt das Abgeriebene hinein und bäckt es in einem Bratofen. Es muß aber ein Papier darüber gelegt werden, damit das Gebackene auf der obern Seite nicht zu braun wird.

Gedämpftes Rindfleisch.

Man klopft ein schönes Stück Rindfleisch; gepökelte Zungen und Speck werden länglich geschnitten, das Fleisch damit gespickt und gesalzen; nimmt dann in eine Kasserole frischen Speck, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Sellerie, auch etwas Citronenschalen, ganzen Pfeffer und Lauch dazu, legt das Rindfleisch darauf, giebt auch 1 Kanne Wein, etwas Essig und Wasser daran und läßt es gut zugedeckt kochen; wenn es weich genug ist, nimmt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett rein davon ab, läßt das Wurzelwerk gut einkochen, legt das Fleisch auf die Schüssel und seihet einen Theil von der Sauce durch ein Sieb darüber, den andern Theil giebt man in einer Schale zur Tafel.

Rindskaldaunen zu kochen.

Wenn die Kaldaunen recht rein ausgewaschen sind, werden sie den Tag zuvor, da sie gegessen werden sollen, recht weich und wie das Kuheuter gekocht. Am andern Tage wird das Fett abgenommen, die Kaldaunen in Stücken geschnitten und eine säuerliche gelbe Brühe dazu auf folgende Art gemacht: man schmort für 6 Pfennige geriebene Semmel*) in Fett, gießt etwas von der Brühe dazu, ebenso gestoßene neue Würze und Essig nach Be-

*) Man kann auch statt der Semmel gebranntes Mehl nehmen.

lieben, und läßt sie mit den in Stücken geschnittenen Kaldaunen wieder aufkochen und trägt sie auf.

Klobs von Rindfleisch.

Nimm 2 Pfund Rindfleisch, schabe es fein und koche den Abgang mit den Knochen und Sehnen zur Brühe, quirle in einem Topfe 4 Eier mit etwas Pfeffer und einer kleinen geriebenen Zwiebel, menge es nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem halben Pfunde geriebener Semmel an das Fleisch, forme von diesem Teige mit einem in heißes Wasser getauchten Messer kleine Plätzchen von der Größe eines Thalers und brate selbige in einer flachen Pfanne über mäßigem Feuer in Butter, aber nur einige Augenblicke, bis sie die rothe Farbe verlieren, und schütte sie dann in eine Schüssel, bis Du mit Allem fertig bist. Nun gieße die von den Knochen gewonnene Brühe durch's Haarsieb in ein Casserol, gieb eine Hand voll geriebene Semmel, 1/8 Pfund gehackte Sardellen und 2 Gläser Wein hinein, lasse es durchkochen und schütte dann die Klobs hinein, womit es noch einige Minuten aufkochen kann.

Rindsbraten auf polnische Art.

Man stößt ein wenig Wachholderbeere und Feldkümmel, thut solchen in Essig und Salz, legt den Braten da hinein und läßt ihn über Nacht darinnen liegen. Wenn man ihn braten will, so legt man ihn in die Bratpfanne und bratet ihn gemach, daß er durchaus gut wird, und wenn er dann gebraten ist, so richte man ihn auf die Schüssel, gieße etwas Fleischbrühe darüber und bestreue ihn mit Zimmt. — Auf diese Art essen ihn die Polen und Ungarn.

Rindsbraten mit einer Senfbrühe.

Wenn der Braten zugerichtet ist, so schneide man Zwiebeln entzwei, lasse sie in brauner Butter gar braten, thue Senf hinein und rühre es so lange zusammen, bis es dick wird. Diese Sauce gießt man dann über den Rindsbraten und setzt ihn auf die Tafel.

Englischer Rinderbraten.

Dieser Braten wird in beliebiger Größe aus der Keule genommen, geklopft und einige Tage in Essig gelegt. Alsdann nimmt man ihn heraus und spickt ihn mit dem Fette, welches man von dem Fleische losgeschnitten hat; dieses wird klein geschnitten, in gestoßenem Gewürz gewälzt und in die mittelst eines Messers gestochenen Löcher gesteckt. Das so zubereitete Fleisch wird nun in einer Bratpfanne oder an einem Spieße unter beständigem Begießen gebraten. Hierauf macht man etwas braunes Mehl, giebt etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser, Kapern, gereinigte Morcheln, Champignons, etwas Wein, Citronensaft, einige Citronenscheibchen zu und rührt davon auf dem Feuer eine sämige Sauce ab; wenn die Bratensauce nicht zu salzig ist und man das Fett abgenommen hat, so kann man auch davon statt des Wassers nehmen. Dann richtet man das Fleisch an, gießt einige Löffel Sauce darüber und die andere besonders in eine Sauciere.

Geschmortes Rindfleisch.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Unterschale, thue die Knochen davon, klopfe es und spicke es mit Speck und Citronenschale; der Speck wird zuvor in gestoßenem englischen Gewürz mit Salz vermengt umgekehrt; thue etwas Lorbeerblätter und Citronenscheiben dazu. So lege das Fleisch dann in den Schmortopf, auf dessen Boden kleine

eichene Hölzer liegen müssen, thue eine Hand voll Salz dazu, gieße so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleische grade stehe, auch etwas Weinessig; laß es kochen und schäume es rein ab. Hernach thue 1 geschnittene Citrone mit der Schale daran, setze den Topf Morgens um 6 Uhr auf Kohlen und laß es sacht bis um 11 Uhr kochen; der Topf aber muß zugedeckt oder auch zugeklebt sein, welches noch besser ist; im letztern Falle aber muß in dem Deckel ein kleines Loch gebohrt sein, sonst zerspringt er. Um 11 Uhr mache den Topf auf; ist das Fleisch weich und braun, so thue einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten daran, damit die Brühe sämig werde. Ist es aber nicht braun, so brate es in der Pfanne braun, lege es hernach wieder in die Brühe, mache Mehl in Butter gelbbraun und rühre solches dran oder thue statt des Mehls einen Löffel voll Pflaumenmus, etwas geriebenen Honigkuchen oder geriebene Brodrinde daran.

Rindfleisch in Essig gebraten oder Sauerbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, wäscht es ganz rein und läßt das Wasser wieder gut ablaufen. Nun legt man es in einen steinernen Topf, thut gleich Wachholderbeeren und ein paar Lorbeerblätter hinzu, gießt so viel scharfen Essig darauf, bis es über das Fleisch weggeht, bindet den Topf gut mit Papier zu, damit keine Fliege hinein kann, streut zur Vorsorge etwas gestoßenen Pfeffer oben auf's Papier, deckt noch überdies eine Stürze (Deckel) darüber und setzt es an einen kühlen Ort. Hier kann es 8 bis 14 Tage stehen, wenn man unterdessen nur ein Mal darnach sieht und, wenn der Essig eine Haut bekommt, dieselbe mit einem Löffel rein abnimmt und wieder ein wenig frischen Essig hinzugießt. — Will man das Fleisch nun braten, so nimmt man es aus dem Essig

heraus, wäscht es ab, legt es in eine Bratpfanne auf eine Bratenleiter, gießt halb Essig und halb Wasser hinzu, salzt es, thut noch Citronen- und ein wenig Pommeranzenschale hinzu und bratet es wie den vorhergehenden Rinderbraten. Ist nun die Brühe eingebraten, so gießt man Essig und Wasser zu; auch kann man kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Pfefferkuchen dazu legen und die Brühe, nachdem man zuvor das Fett rein abgeschöpft hat, erst durch den Durchschlag gießen. — Das Fett hebt man zu einem andern Gebrauche auf.

Kuheuter zu braten.

Das Kuheuter wird recht gut ausgewässert, gut weich gekocht und gesalzen. Ist es weich, so läßt man es erkalten, schneidet es in zierliche Scheiben, wälzt sie in Eiern, hernach in geriebener Semmel und etwas Pfeffer, kröscht ein gutes Stück Butter in einem Tiegel und bratet darin die Scheiben gelbbraun. Man kann damit Gemüse garniren oder sie mit einer sauren Sauce geben.

Gepökeltes Rindfleisch.

Man schlägt ein Lendenstück mürbe, spickt es mit Speck, reibt es mit Salpeter ein und legt es in ein Gefäß mit Wachholderbeeren Lorbeeren, Nelken, Zwiebeln, Thymian, Knoblauch und Basilikum; dann bedeckt und beschwert man es. Nach 5 Tagen wendet man es um und läßt es noch 5 Tage liegen. Nun bindet man das Fleisch in ein Tuch, schmort es mit Wasser, Möhren, Zwiebeln und Petersilie 3 Stunden lang, worauf man es in eine Terrine richtet, den Sud darüber gießt und servirt.

Rouletten von Rindfleisch.

Schneide von einem schönen Stück Rindfleisch ohne Knochen dünne Scheiben und klopfe selbige recht mürbe,

schabe und hacke das übrige Fleisch recht fein, vermische es mit gehackten Sardellen, Chalotten und Pfeffer; streiche diesen Fars auf die Scheiben, rolle sie zusammen, wickele ein Fädchen Zwirn darum und brate sie in Butter gar. Du kannst sie zu Gemüse geben oder mit einer pikanten Sauce auffetzen.

Rindfleisch mit Bohnen.

Man nimmt so viel Bohnen, als man nöthig hat, nur dürfen sie nicht zu alt sein, putzt sie, schneidet sie klein und wäscht sie rein, alsdann setzt man sie mit Wasser und etwas Pfefferkraut oder gestoßenem Pfeffer zu und läßt sie halb weich kochen. Hierauf gießt man das Wasser rein ab, nimmt Brühe von dem gekochten Rindfleische, gießt sie dazu, läßt die Bohnen vollends weich kochen, thut in Fett gelb geröstetes Mehl gehörig dazu, läßt sie dann wieder etwas aufkochen und richtet sie über das Fleisch an.

Rindfleisch mit Kohlrüben.

Das Rindfleisch wird an das Feuer gesetzt, gesalzen, einige Zeit vor dem Anrichten herausgenommen und zu dem Gemüse gethan. Der Kohlrabi wird in kleine Stückchen geschnitten, im Wasser einigemal aufgekocht, dann abgegossen, fette Rindfleischbrühe dazu gethan und eine mit Würznelken gespickte Zwiebel daran geworfen und langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen und dafür so viel Butter und Mehl auf Kohlen geschwitzt, daß die Sauce dick genug wird, auch etwas gestoßener Pfeffer dazu gethan und die Zwiebel wieder herausgenommen. Gemüse und Fleisch läßt man mit dieser Sauce noch einigemal durchkochen. Doch muß die Brühe immer über das Fleisch geschöpft werden, weil sie sonst kleistrig wird. Dann richtet man an.

Rindfleisch mit Meerrettig.

Wenn das Fleisch erst an sich selbst gut gekocht worden ist, so wird der geriebene Meerrettig mit geriebener Semmel zugleich in die kochende Fleischbrühe gethan und ein wenig gekocht. Der Meerrettig darf nicht zu lange kochen, weil er dadurch seinen Geschmack verliert. Zum Ueberfluß kann man auch beim Anrichten einige gestoßene süße Mandeln darunter thun.

Wenn der Meerrettig sehr scharf ist, so darf man nur die Fleischbrühe recht fett nehmen und mit einem guten Theil Mehl vermischen.

Rindfleisch mit Petersilie.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich zugesetzt und gekocht; dann schneidet man 2 Hände voll Petersilienwurzeln in gleich lange Stückchen, wirft ein gutes Stück Butter in ein Kasserol, rührt einen Kochlöffel voll Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, thut Muskatenblüthen nebst 2 Löffeln voll Fleischbrühe daran, legt ½ Stunde vor dem Anrichten das Fleisch dazu und läßt es noch so lange darin kochen, bis man es anrichten will. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe.

Rindfleisch mit Wurzeln.

Man nimmt zu 4 Personen ohngefähr 1 Bündchen Pastinakwurzeln und 3 Bündchen Petersilie, putzt sie ab und legt sie sogleich in frisches Wasser, damit das, was darin hangen geblieben ist, wieder abgespült wird. Hierauf schneidet man sie in längliche oder scheibige Stücke, thut sie in einen Topf und läßt sie mit Fleischbrühe recht weich kochen, rührt dann geriebene Semmel und nach Belieben etwas Petersilie hinein, läßt sie noch ein wenig

anziehen und richtet sie über Rindfleisch an. — Auf diese Art kocht man auch die

Möhren aus Rindfleisch,

nur daß man an diese keine Semmel rührt, sondern gewöhnlich in Fett gelb geröstetes Mehl dazu nimmt.

Süß gedämpftes Rindfleisch.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleisch, je nachdem man viel oder wenig Personen hat, das Stück muß aber dick und kurz sein, das man dann wohl klopft und sauber wäscht; dann schneidet man kleine, einen halben Finger lange Stückchen von frischem Speck, bestreut solche mit etwas Gewürz und Salz und besteckt mit diesem Speck das Fleisch. Noch ein Stückchen Speck wird in den Tiegel und dann das oben benannte Fleisch darauf gelegt, auch etwas von ganzem Gewürz, eine Zwiebel, einige Lorbeerblätter, die Rinde von einem Stück Brod zusammengeschnitten und dazu gethan, nebst etwas Wasser, und so läßt man das Fleisch in seiner eigenen Brühe dämpfen; man muß es aber fleißig aufheben, damit es nicht anbrennt. Wenn es beinahe weich ist, so nimmt man es heraus, treibt die Brühe mit etwas Wein und Fleischbrühe durch einen Durchschlag, legt das Fleisch wieder in die Kasserole und läßt es mit dieser Brühe noch ein wenig kochen; letztere darf aber nicht zu dünn sein.

Rindfleisch mit Erdbirnen (Kartoffeln).

Die Kartoffeln werden gekocht, doch nicht so sehr, daß sie aufspringen, dann abgeschält, in Stücken geschniten und eine Handvoll geriebene Semmel dazu gethan; dann läßt man sie noch einmal aufkochen. Beim Anrichten über das Fleisch bestreut man sie mit etwas Pfeffer.

Rindfleisch mit Kartoffeln (auf eine andere Art).

Man schält die Erdbirnen roh, schneidet sie in Stückchen und wäscht sie. Ist dieses geschehen, so schneidet man 2 Zwiebeln von mittlerer Größe ganz klein, nimmt ein gutes Stück Rindsfett, $1/2$ Nößel Fleischbrühe, thut dieses alles in einen Topf und schüttet die Kartoffeln dazu, deckt den Topf zu und läßt sie bei gelindem Feuer, unter fleißigem Umschwenken, langsam dämpfen. Sind sie weich, so schüttet man geriebene Semmel, Fleischbrühe und gestoßenen Pfeffer dazu und richtet sie an.

Preßkopf von Rindfleisch.

Koche einen Rindskopf mit dem Halse in Wasser mit Salz weich, desgleichen die Rindsfüße, befreie sie von allen Knochen und schneide sämmtliches Fleisch ganz klein, schütte es in ein Kasserol, gieb gehackte Mandeln, gestoßene Nelken, Pfeffer, Ingwer, Muskat, Basilikum und Salz hinzu, gieße von der Brühe, worin die Füße kochten, nur so viel darunter, daß es auf wenig Kohlen unter öfterem Schütteln eben durchkochen kann. Schütte nun die Masse in eine mit Essig getränkte Serviette, binde selbige fest zu und presse sie zwischen zwei Brettchen. Wenn Du davon gebrauchen willst, so schneide Scheiben los und gieb sie mit Essig und Oel zu Tische.

Rindfleisch mit Reis oder Graupen.

Das Fleisch und der Reis oder die Graupen werden jedes für sich allein gekocht. Sind Reis und Graupen bald gar, so werden sie mit etwas Muskatennuß, Sellerie 2c. zu dem Fleische geschüttet, vollends gar gekocht und dann angerichtet. Zu dem Reis können, wenn er eine Stunde gekocht hat, auch große Rosinen gethan werden. Will man aber Fleisch und Gemüse zusammenthun, so

wird jedes besonders gekocht, und zwar werden Reis und Graupen mit Zugießung der gehörigen Fleischbrühe gar gekocht. Dann wird das Fleisch angerichtet und jedes Gemüse in einer besondern Schüssel aufgetragen. Ebenso verfährt man, wenn man zu dem Rindfleisch Linsen oder weiße Bohnen kocht.

Geklopftes Rindfleisch.

Schneide ein Stück Rindfleisch, ohne Sehnen und Knochen, in fingerdicke Streifen und klopfe sie ganz dünn. Schmelze ein Stück Butter in einer Kasserole und lasse das Fleisch auf beiden Seiten ein Weilchen darin schwitzen. gieb dann Wein und Wasser, gehackte Sardellen, Citronscheiben nebst Muskatblumen hinzu und lasse es gut verdeckt eine Stunde lang kochen.

Rindszunge mit Kapern und Rosinen.

Zu einer Brühe für 4 Personen nimmt man ein halbes Pfund kleine Rosinen und für 2 Groschen Kapern. Wenn die Rosinen rein gewaschen und gelesen worden sind, so werden sie in einem kleinen Töpfchen mit ein wenig kaltem Wasser an's Feuer angesetzt und angequirlt; alsdann läßt man Fett und Butter in einem Tiegel heiß werden und schmort geriebene Semmel darin. Sobald sie gelb ist, gießt man Fleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern dazu. — Will man die Brühe herzhafter haben, so gießt man ein wenig Weinessig dazu oder drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, versüßt sie noch ein wenig mit grobem Zucker und richtet sie über Kalbfleisch oder Rindszunge an,

2. Das Kalbfleisch.

Kalbfleisch gut zu kochen.

Sobald das Kalbfleisch rein abgewaschen worden ist, wird es mit kochendem Wasser zugesetzt, im Topfe Anfangs immer umgewendet — denn es legt sich sonst leicht an — und eh' es anfängt, recht zu kochen, gut abgeschäumt. Wenn es, gehörig gesalzen, eine Stunde gekocht hat, so ist es weich.

Anmerkung. Wenn man es mit kaltem Wasser, wie das Rindfleisch, zusetzt, so kocht es sich nicht so schön weiß, als mit kochendem Wasser.

Kalbfleisch zu braten (Kälberbraten).

Klopfe die Keule mürbe, haue das untere Bein weg, häute sie ab, salze und spicke sie mit klein geschnittenem Speck, befestige sie dann am Spieße, begieße sie darauf mit heißem Wasser, und wenn sie erwärmt ist, mit geschmolzener Butter. Wenn Du sie unter öfterem Begießen beinahe gar gebraten hast, so streue Semmel darauf und lasse sie gelbbraun werden. Gieße zuletzt von der fetten Sauce darüber, streiche selbige durchs Haarsieb und richte es an. Brätst Du aber im Ofen, so lege unten in die Pfanne einige abgebrühte Stückchen hartes Holz, lege den Braten darauf, begieße ihn mit heißem Wasser nebst geschmolzener Butter und lasse ihn unter öfterem Begießen auf beiden Seiten braten, bis er beinahe gar ist, bestreue ihn dann mit geriebener Semmel und brate ihn vollends braun.

Angeschlagener Kälberstoß.

Zu einer Keule von 6 Pfund, von welcher man das Fleisch von den Knochen löset und fein hackt, hackt man noch 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, nimmt 10 ganze

Eier, Muskatennuß, 1/4 Pfund zergangene Butter, eine klein gehackte Zwiebel, etwas Citronschale und für 2 Gr. Milchbrod, und rührt Alles wohl durch einander. Die Knochen werden eine halbe Stunde gekocht, alsdann in eine stark mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne gelegt, das Fleisch in Form einer Keule darum geschlagen und so in den Bratofen gesetzt. Wenn sie gar ist, macht man eine Sardellen-Sauce dazu.

Gefüllte Kälberbrust.

Wasche die Brust rein ab und schneide sie mit dem Messer oben am dünnsten Theile auf, bereite eine Füllung von eingeweichter Semmel, Eiern und in Butter geschwitzter grüner Petersilie.

Oder: Schneide geschälte Aepfel klein, röste sie in Butter, rühre dann geriebene Semmel, Eier, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt hinzu.

Mit einem von diesen beiden fülle die Brust und lasse sie unter fleißigem Begießen mit Butter gelbbraun braten.

Saurer Kalbsbraten.

Man kann den Kalbsbraten 8 bis 14 Tage in Essig liegen lassen, ehe man ihn braten will. Sobald dies geschehen soll, muß er zuvor in dem Essig, worin er gelegen hat, rein abgewaschen, die schlappige Haut gut davon abgeputzt, mit Speck gespickt und mit Nelken bestreut werden. Zuletzt begießt man ihn mit Butter und bratet ihn in halb Essig und Wasser.

Frikassirt Kalbfleisch.

Zum Frikassee nimmt man gern eine fette Brust, hauet solche in mittelmäßig große Stücke, thut sie dann mit einem Stück Butter in eine Kasserole, bindet in einen

reinen Lappen eine Zwiebel, etwas Lorbeerblätter, Gewürznelken, Majoran und Thymian, thut dieses nebst etwas Salz dazu, gießt kochendes Wasser auf und läßt es verdeckt weich kochen. Die Brühe muß aber immer gehörig lang erhalten werden, damit sie beim Abquirlen nicht zu kurz ist. Man kann gereinigte Morcheln, wie auch in Wasser besonders abgekochte kleine Klößchen daran thun. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eidotter in etwas Wasser oder etwas Esdragon-Essig mit einem halben Löffel Mehl, je nachdem viel Sauce ist, gethan und durcheinander gequirlt, die Brühe von dem Fleische dazu gegossen, von fern zum Durchziehen an's Feuer gesetzt, das Fleisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

Carbonade von Kalbfleisch.

Man nimmt so viel Rippen, als man Stücke nöthig hat, streift das Fleisch mit dem Messer zurück, so daß man die Rippe anfassen kann, klopft das Fleisch mit einem Hackemesser auf beiden Seiten, bis es recht mürbe ist, und dann bestreuet man jedes Stück mit etwas Salz und fein geriebener Semmel. Nunmehr thut man Butter in einen Tiegel und legt, wenn sie recht schäumend aufsteigt, die Carbonade hinein und läßt sie auf beiden Seiten recht schön gelbbraun braten. Auf die nämliche Art bereitet man auch

Carbonade von Schöps- und Schweinsrippen,

nur daß diese etwas länger geklopft werden müssen. Man kann sie zu vielerlei Gemüsen geben, als: zu Spinat, zu Bohnen, zu Schoten und Möhren.

Kalbskopf zu kochen.

Der Kalbskopf wird gut abgewaschen und, wenn es nöthig ist, etwas gewässert, dann beigesetzt, gut geschäumt, gesalzen und 3 Stunden lang gekocht. Man kann auch

die Füße dazu nehmen, von denen man die langen Knochen abhauet und von einander scheidet. Der Kopf muß so in den Topf gesetzt werden, daß er nicht anbrennen kann. Sobald er weich geworden, legt man ihn in eine Schüssel, schneidet die Haut los, legt sie zierlich auf eine Schüssel, auf welcher man anrichten will, löset alles Fleisch von den Knochen, zieht von der Zunge die Haut ab, putzt sie sauber, schneidet sie in der Länge von einander und legt sie auf die Schüssel. Vom Gehirne werden die Knochen nun ebenfalls abgelöst, wovon zwei löffelartig sind, und worin der Bregen, mit Butter und Pfeffer in dem Kopfe klein gerührt, auf die Knochen gelegt wird. Besitzt man eine Tortenpfanne, so bestreuet man das Mark mit geriebener Semmel, begießt es mit geschmolzener Butter, setzt die Knochen hinein und läßt sie gelbbraun werden. Von dem Kopfe löset man die großen Knochen, als: Kinnlade ꝛc. los, setzt ihn in die Mitte der Schüssel, ordnet das Uebrige alles zierlich herum, desgleichen die Sauce und die Löffelknochen. Es wird eine Sauce von großen und kleinen Rosinen dazu gegeben, worin auch geschnittene Mandeln sein können. Er muß ja recht warm erhalten werden, kalt ist er ein unangenehmes Essen. Auch wird er mit einer gelben Citronensauce, worunter aber Essig sein muß, oder mit einer holländischen Sauce gegeben. Zur Sauce kann man sich der Brühe vom Kopfe bedienen.

Ragout von Kalbsbraten.

Laß ein gutes Stück Butter braten, rühre dazu so viel Mehl, daß das Ragout davon gut werden kann, thue ein paar klein geschnittene Zwiebeln dazu, rühre es und lasse es zusammen braten, bis es braun genug ist, thue dazu 1 oder 2 Löffel voll Weinessig, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer und Bratenbrühe; thue den zerschnittenen

Braten und eingemachte Champignons hinzu oder auch gekochte Morcheln, und laß es zusammen kochen. Statt des Weinessigs kannst Du auch Citrone nehmen.

Kälberleber in Butter gebraten.

Man häutet die Leber, schneidet sie in dünne Scheiben und vermengt sie mit etwas Salz, legt ein Stück Butter in einen Tiegel und läßt sie vorher ein wenig ankreischen. Nun spießt man jedes Stück Leber mit einer Gabel, wendet es in feinem Gries oder Mehl einige Mal um und schüttelt das Mehl ab, daß es nur ganz dünn daran hängen bleibt. Hierauf legt man die Leber in den Tiegel, bratet sie auf beiden Seiten schön braun — aber geschwind, sonst wird sie zu derb — und giebt sie zu Salat.

Instert (Kälbergekröse) zu kochen.

Wenn Du dasselbe einige Male abgewaschen hast, so koche es mit Salz im Wasser weich, rühre in einem Topf 3 Eierdotter, 2 Löffel voll Mehl, etwas Zucker und Muskatenblüthe in einer halben Tasse voll Weinessig klar, gieße von der heißen Brühe so viel als nöthig hinzu und lasse dies unter Umrühren zu einer recht sämigen Sauce aufkochen. Schneide das Gekröse einige Mal in einer Schüssel durch und richte die Sauce darüber an.

Nierenschnittchen zu backen.

Nimm von einem kalten Kalbsbraten die Niere und das Fett nebst etwas Bratenfleisch, hacke es klein, thue es in eine Schüssel und dazu Eier, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, geriebene Semmel und rühre es durcheinander; dann schneide Semmel in Scheiben, tauche eine Scheibe nach der andern in Milch, streiche dann gleich das Gemengte einen Finger

dick auf die Scheiben, streiche es mit einem Messer glatt, backe sie in einer Tortenpfanne und bestreue sie mit Zucker, und Zimmt; sie müssen warm gegessen werden. Man kann auch statt der Petersilie gehackte Citronenschale drein nehmen.

Braten oder anderes übrig gebliebenes Fleisch zu backen.

Braten oder sonst eine beliebige Art Fleisch wird recht fein gehackt, sodann läßt man Butter in einer Kasserole zergehen, thut das gehackte Fleisch hinein und läßt es abschwitzen. Von einigen Eiern bereitet man nun ein Rühreі, thut dieses mit Citronenschale, Nelken und geriebener Semmel zu dem Fleische, schlägt noch ein paar Eier hinein und rührt Alles so durcheinander, daß von dem Rühreі nichts mehr zu sehen ist. Hierauf streicht man eine hohe, etwas enge Kasserole auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter aus, bestreuet sie mit geriebener Semmel, thut das Eingerührte hinein, bäckt es in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne und kehrt es nachher auf eine Schüssel um.

Man kann dieses Pain mit und ohne Sauce essen, im ersten Falle wird es mit einer Herings- oder Kapern-Sauce gegeben.

Gebackene Kälberleber.

Lege die Leber eine Nacht in Wasser, damit das Blut ausziehe; dann ziehe die Haut ab und schabe das Leberfleisch mit einem Messer von den Adern ab, damit diese alle herauskommen; hernach nimm ein Maß Milch, 7 bis 8 Eier, für 1 Groschen Semmel, etwas gestoßene Muskatenblumen, 1/2 Pfund gewaschene Korinthen; dies alles rühre mit der geschabten Leber zusammen. Schmiere eine

irdene Pfanne mit Butter aus, gieße das Eingerührte hinein, lege obenauf einige Stückchen Butter und backe sie im Backofen oder beim Bäcker.

Gedämpfte Kälberleber.

Die Leber wird gehäutet, gehörig gespickt und in ein Kälbernetz geschlagen. Hierauf wird ein Schmortiegel genommen, ein Stückchen Butter, eine Zwiebel mit Nelken besteckt und ein paar kleine Scheibchen Citrone hinein gethan. Nun legt man ein paar Stückchen Holz von einer Bratenleiter in den Tiegel, legt die Leber, wenn man sie zuvor gesalzen, so auf dieselben, daß sie von unten nicht anbrennt, und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer langsam gut dämpfen, doch muß sie einmal umgewendet werden. Noch besser ist es, wenn man eine blecherne Randstürze hat, da kann man ihr zugleich von oben und unten Kohlen geben.

Vor dem Anrichten macht man nun mit dem Messer einen Schnitt in die Mitte der Leber; dringt kein Blut mehr heraus, so ist sie gut. Vor dem Anrichten gießt man etwas Fleischbrühe hinzu, drückt aus einer Citrone den Saft hinein und trägt sie auf.

Gebackene Kälberfüße.

Koche selbige in Salz und Wasser gar, brich die Knochen heraus und lasse sie ablaufen. Wende das Fleisch dann in geklopftem Ei und geriebener Semmel um, backe sie in Butter gelb und garnire sie mit grüner Petersilie.

Kälberlunge zu machen.

Lunge und Herz werden weich gekocht und, wenn alles Aderigte abgesondert worden ist, klein gehackt. Dann läßt man Mehl in Butter schwitzen, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel hinzu, gießt Fleischbrühe und etwas Essig

hinein und läßt es aufkochen; dann wirft man die gehackte Lunge, Corinthen, Citronenschalen, neue Würze und Zimmtblüthen dazu, läßt Alles gut durchkochen und richtet es an.

Oder: Lunge und Herz werden zerschnitten, von beiden wird das Blut ausgewaschen, und sie werden in Wasser mit Salz so lange gekocht, bis das Herz weich ist. Dann werden sie aus der Brühe genommen und, wenn sie etwas kalt geworden sind, recht klein gehackt. Nun läßt man sie mit Butter eine Viertelstunde lang schmoren und rührt sie oft um, damit sie sich nicht an den Schmortopf anlegen. Hierauf wirft man Semmel und klar gehackte Petersilie hinzu, läßt es noch etwas mit einander schmoren und gießt Lungenbrühe oder auch gute Milch dazu. Hat es wieder aufgekocht, so quirlt man es mit einem Ei oder etwas Mehl ab. (Die Petersilie muß wegbleiben, wenn man statt der Lungenbrühe Milch aufgießt.)

Kalbfleisch mit Kapern und Rosinen.

Zu einer Brühe für vier Personen nimmt man ein halbes Pfund kleine Rosinen und für 2 Groschen Kapern. Wenn die Rosinen rein gewaschen und gelesen worden sind, so werden sie in einem kleinen Töpfchen mit ein wenig kaltem Wasser an's Feuer gesetzt und angequirlt; alsdann läßt man Fett oder Butter in einem Tiegel heiß werden und schmort geriebene Semmel darin. Sobald sie gelb ist, gießt man Kalbfleischbrühe daran, schüttet die Rosinen dazu und läßt es noch eine Weile zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man erst die Kapern dazu.

Will man die Brühe herzhafter haben, so gießt man ein wenig Weinessig hinzu oder drückt den Saft von einer halben Citrone hinein, versüßt sie noch ein wenig

mit grobem Zucker und richtet sie über Kalbfleisch oder Rindszunge an (Siehe Rindszunge).

Kalbfleisch mit Mayoran (Majoran).

Wenn nun das Kalbfleisch weich gekocht ist, steckt man es in eine Casserole oder einen Topf, würzt es mit Muskatenblüthe und Ingwer, wirft geriebenen Majoran daran, gießt etwas Brühe darauf, thut ein Stück Butter hinzu und läßt es noch durchkochen, bis es dicklich wird.

Kalbfleisch mit Safranbrühe.

Wenn das Kalbfleisch auf eben beschriebene Art gekocht ist, so schmort man geriebene Semmel in Butter gelb, gießt Fleischbrühe dazu, thut Butter hinein und läßt es zusammen ankochen. Nun legt man das gekochte Kalbfleisch hinein, läßt es ein wenig mit anziehen und richtet es zusammen an.

Kalbfleisch mit Sardellenbrühe.

Man nimmt 3 bis 4 Sardellen, wäscht sie einige Male rein, wiegt sie recht klein und läßt sie in Fleischbrühe etwas kochen. Nun nimmt man ein wenig Wein, quirlt ein Eidotter, ein paar Messerspitzen Mehl und etwas geriebene Semmel durch einander, gießt die Brühe, worin die Sardellen gekocht haben, durch einen engen Durchschlag dazu, läßt es unter beständigem Quirlen nur noch etwas anziehen und richtet sie über Kalbfleisch oder Tauben an.

Man kann sie auch auf folgende Art machen: Wenn die Sardellen rein gewaschen sind, so werden sie von den Gräten abgelöset, klein gewiegt und nebst geriebener Semmel in Butter geschmort. Hierauf wird Fleischbrühe dazu gegossen, Alles zusammen wieder aufgekocht und beim Anrichten klein gewiegte Citronenschale darüber gestreuet.

Kalbfleisch mit Morchelbrühe.

Die frischen Morcheln müssen, wenn sie abgeputzt sind, mehr als einmal in kaltem Wasser gewaschen werden, damit aller Sand rein herauskommt. Zur Vorsorge muß man eine zerkauen, um zu sehen, ob sie noch knirscht. Sind sie ganz rein, so werden sie klar gewiegt und eine Viertelstunde lang in Butter geschmort; dann gießt man Fleischbrühe hinzu, thut etwas geriebene Semmel hinzu und läßt sie wieder ein wenig ankochen. Vor dem Anrichten quirlt man sie noch mit einem Ei und einer Messerspitze Mehl ab und richtet sie dann über Kalbfleisch oder gekochte Tauben an.

Kalbfleisch mit Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird, wenn er gewaschen worden ist, in Wasser nur angekocht, das Wasser hierauf ganz rein davon abgegossen, Semmel in Fett oder Butter geschmort und nebst Fleischbrühe daran gethan; dann läßt man Alles noch ein wenig durchkochen und richtet es über Kalbfleisch an.

Anmerkung. Es schmeckt auch sehr gut an das Schöpsenfleisch.

Kalbfleisch mit Schotenerbsen.

Man setzt die Schotenerbsen mit ein wenig Wasser zu und thut ein Stückchen Zucker, wodurch sie einen angenehmen Geschmack erhalten, hinein. Sobald sie eingekocht sind, thut man sie in einen größeren Topf und gießt gute, kräftige Fleischbrühe darüber, röstet geriebene Semmel in Butter, thut sie daran und läßt sie wieder ankochen. Wer Petersilie liebt, kann beim Anrichten noch etwas gewiegte darüber streuen.

Kalbfleisch mit Reis.

Für 6 bis 8 Personen nimmt man ein Pfund Reis, quirlt ihn einige Mal mit kochendem Wasser recht ab, läßt ihn auch mit ein wenig Wasser anquellen, schüttet ihn hierauf in einen großen Topf, gießt gute Fleischbrühe dazu und läßt ihn langsam ausquellen. Er darf aber ja nicht gerührt, sondern nur mit dem Rührlöffel sacht umgedreht werden, damit er schön lang bleibt. Zuletzt thut man ein Stückchen Butter *) hinein und richtet ihn über Kalb- oder Rindfleisch an. Vor dem Auftragen wird noch Muskatennuß darüber gerieben.

Kalbfleisch mit Gräupchen.

Auf 4 Personen nimmt man ein Nößel Gräupchen und läßt sie, wie den Reis, in ein wenig kaltem Wasser, in welches man zugleich ein Stück Butter thut, etwas anquellen; dann wird kräftige Fleischbrühe hinzugegossen, und so läßt man die Gräupchen recht gut ausquellen. Sie werden weißer, wenn sie vorher in Wasser zugesetzt werden, als wenn man sogleich Fleischbrühe nimmt. Beim Anrichten kann man auch Citronensaft hineindrücken oder Muskatennuß darüber reiben.

Kalbfleisch mit frischen Gurken.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, wäscht es und legt es in ein Casserol, wirft etwas Salz, ein Stück Butter, etwas Muskatenblumen und einige Citronscheiben dazu, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, wozu noch frisch geschälte oder zerschnittene Gurken, die aber keine Kerne haben dürfen, hinzukommen, und läßt es langsam

---

*) Die Butter kann auch wegbleiben.

schmoren, bis es weich ist. Dann thut man noch etwas geriebene Semmel dazu und richtet es an.

---

3. Das Schöpfenfleisch.

Schöpfenfleisch gut zu kochen.

Wenn das Schöpfenfleisch in Kochstücke gehauen worden ist, so wäscht man es vorher in kaltem Wasser rein ab, gießt dies weg, brüht es noch einmal mit heißem Wasser ab und setzt es alsdann mit kochendem Wasser an das Feuer. Nun thut man eine Zwiebel, einige Stückchen Möhren und gehörig Salz dazu, schäumt es wohl ab und läßt es langsam weich kochen.

Schöpfenbraten gut zu braten.

Bei einem Hammelbraten giebt man jederzeit dem Ofen den Vorzug, er wird darin viel schöner, als am Spieße. — Das Verfahren dabei ist folgendes: man klopfe den Braten recht derb, ziehe die zähe grobe Haut davon ab, wasche ihn gehörig, spicke ihn dann mit Schalotten und ziehe etwas Salbei und Majoran durch das dicke Fleisch, lege ihn dann in die Pfanne, streue Salz darüber, gieße etwas kaltes Wasser darauf und setze ihn in den Ofen. Anfänglich darf er nur schwach, nachher aber muß er rascher braten und das Begießen dabei ja nicht vernachlässigt werden. Sollte er stark einbraten, so muß immer etwas kochendes Wasser nachgegossen werden, indem der Hammelbraten nicht mit zu wenig Sauce braten darf; zuletzt bestreue man ihn mit geriebener Semmel und lege ihn beim Anrichten, im Gegentheil vom Kälberbraten, mit der Niere auf die Schüssel.

Geschmorte Schöpskeule.

Sobald die Schöpskeule auf beiden Seiten gut geklopft worden ist, so wird der Beinknochen abgehauen, in einen Dämpftiegel ein paar Scheibchen Speck, etwas Wurzelwerk, z. B. ein paar Stückchen Sellerie, Möhren und Wurzeln, Schalotten und Zwiebeln gethan, die Schöpskeule hineingelegt und Wasser dazu gegossen; dann salzt man sie gehörig und schmort sie über Kohlenfeuer weich. Besser ist es, wenn man den Tiegel mit einer blechernen Randstürze zudeckt und oben darüber glühende Kohlen legt, damit der Stoß von oben und unten zugleich Feuer bekommt Ist er dann in einigen Stunden mürbe und gelbbraun, so legt man ihn auf eine gewärmte Schüssel, schöpft das Fett rein von der Brühe ab und reibt Alles zusammen durch einen Durchschlag. Ist es zu sehr eingeschmort, so gießt man etwas Fleischbrühe hinein (doch muß sie fein ölig bleiben) und trägt sie mit der Keule auf.

Schöpsenfleisch mit sauren Gurken.

Das Schöpsenfleisch wird für sich allein weich gekocht. Während dies geschieht, röstet man geriebene Semmel mit Mehl in Butter oder Fett gelb und gießt heiße Fleischbrühe darüber. Hat es aufgekocht, so wirft man geschälte und in Scheiben geschnittene saure Gurken hinein und läßt Alles zusammen aufkochen. Ehe noch angerichtet wird, wird das Fleisch auch hineingelegt, damit es den Gurkengeschmack an sich ziehe.

Schöpsenfleisch mit Erdbirnen (Kartoffeln).

Die Kartoffeln werden gekocht, doch nicht so sehr, daß sie aufspringen, dann abgeschält, in Stücke geschnitten und eine Handvoll geriebene Semmel dazu gethan. Dann

läßt man sie noch einmal aufkochen. Beim Anrichten über das Fleisch bestreut man sie mit etwas Pfeffer.

Schöpsenfleisch mit Zwiebeln.

Wenn das Fleisch etwas gewässert worden ist, wird es an das Feuer gesetzt. Man schneidet eine beliebige Menge Zwiebeln in Scheiben, wirft sie mit einer kleinen Handvoll Kümmel oder Garbe an das Fleisch und läßt Alles gar kochen. Zuletzt wird die Brühe mit geriebener Semmel gehörig dick gemacht

Schöpskeule auf Wildpretart.

Von einer Keule wird bis zum Fleisch alle Haut abgezogen und auch das geringste Fett davon abgeschnitten, die Keule dann nebst etwas Wachholderbeeren und feinen Kräutern in Essig gelegt, nach einigen Tagen herausgenommen, schön und dicht gespickt, an den Spieß gebracht und mit Butter und ein wenig Essig begossen.

---

4. Das Schweinefleisch.

Schweinskeule zum Räuchern einzupökeln.

Bevor das Fleisch in Stücke gehauen wird, muß es wenigstens 24 Stunden gelegen haben und völlig erkaltet sein; reibe jedes einzelne Stück mit Salz und Salpeter sorgfältig ein, rechne auf 16 Pfund Fleisch 1 Pfund Salz und 1 Loth Salpeter, lege es dann dicht neben einander in ein festes eichenes Faß, dessen Boden vorher mit gemischtem Salz bestreut war, gieb zwischen jede Lage Fleisch Salz und Salpeter und richte es ein, daß obenauf Salz kommt und die hier angegebene Quantität gleichmäßig vertheilt wird. — Um dem Fleische einen pikantern Geschmack

zu geben, kannst Du gröblich zerstoßene Nelken, Pfeffer, englisch Gewürz, auch Wachholderbeeren an das Salz mischen, damit einreiben und zwischen jede Lage einige Lorbeerblätter streuen. Nachdem auf diese Weise das Faß passend und dicht vollgefüllt ist, lasse es fest zuspünden und kugele es täglich mehrere Male auf dem Boden herum. Große Stücke, wie Schinken und dergleichen, müssen 4 Wochen liegen, ehe sie durchpökeln, kleinere hingegen, als Rindszungen oder andere dünne Stücke, sind in drei Wochen gut. Beim Schinken mache unten am Hauptknochen einen Schnitt und thue Salz hinein, damit er nicht am Knochen schlecht wird. Wird nun das Faß geöffnet, und Du willst von dem Fleische noch darin liegen lassen, so mußt Du es mit einem hölzernen Deckel belegen und diesen durch einen Stein beschweren, täglich das Fleisch umlegen und mit seiner Lake begießen.

Schweinskeule mit einer Kruste zu braten.

Wenn von der Schweinskeule die Schwarte abgelöſ't worden ist, wird sie in frischem Wasser gut abgewaschen, hin und wieder mit ganzen Nelken besteckt, in die Bratpfanne gelegt, gehörig mit Salz bestreut und mit etwas Wasser in den Bratofen gesetzt; doch darf man sie nicht sogleich in die Hitze bringen, sonst wird sie von außen gut, und bleibt in der Mitte blutig. — Wenn sie nun bald genug gebraten hat, so nimmt man ein Stück Brodrinde, reibt es auf dem Reibeisen, stößt Zucker und ganze Nelken klein und vermengt sie mit dem geriebenen Brode. Nun hebt man die Pfanne mit der Keule aus dem Ofen, schöpft das Fett rein ab und bestreut sie auf der Seite, wo die Schwarte gewesen ist, fast einen Finger dick mit dem geriebenen Brode. Man muß dieses aber behutsam machen, damit nichts von dem Brode in die Brühe falle.

Anmerkung. Nach dem Bestreuen darf man die Keule nicht wieder begießen, sonst wird das Brod erweicht.

Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Der Sauerkohl muß bei Zeiten mit kochendem Wasser oder kochender Brühe zum Feuer gebracht werden, weil er viel schwerer weich wird, als frischer Kohl. Fängt er an einzukochen, so thut man bloß Schmalz hinzu und gar keine Butter, denn diese schmeckt nicht an Sauerkohl, hält ihn gut verdeckt, weil sonst seine Säure verfliegt, und läßt ihn so kurz einkochen. Zuletzt läßt man ihn noch mit etwas klar gerührtem und daran gethanem Mehl einige Mal aufkochen. — Eine andere Art, ihn einfach und zugleich wohlschmeckend zuzurichten, ist folgende: Hat er im Wasser etwas gekocht, so zieht man Zwiebeln ab, schneidet sie klein, läßt Butter und Schmalz in einer Kasserole zergehen, thut zuerst Zwiebeln hinzu und läßt sie recht ordentlich durchbraten und hiernächst den vorher abgegossenen Kohl, hält ihn gut zugedeckt, rührt ihn einige Mal um und thut zuletzt, wie bei der vorigen Art, etwas Mehl daran. Man kann hierzu geben, was man hat und was man will. Schweinefleisch, gekocht und gebraten, Bratwurst, Schinken, Karbonade, es ist Alles gleich gut.

Schinken zu backen.

Der Schinken wird ebenfalls mehrere Stunden lang eingewässert und hernach mit Kleienwasser abgewaschen; dann nimmt man Brodteig, wällt ihn nach der Form des Schinkens aus und bestreut ihn unten mit grünen oder dürren Kräutern. Ist der Schinken abgetrocknet, so wird er darauf gelegt, der andere Teig darüber geschlagen, der Schinken überall wohl verwahrt, daß kein Dampf heraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken

darauf gethan und in einem Ofen gebraten. In zwei Stunden ist er fertig. Wenn davon gegessen worden ist, so kann das Uebrige immer wieder im Teige aufbewahrt werden.

Roher Schinken zum Butterbrod.

Man wiegt rohen Schinken mit Sardellen, welche vorher rein abgewaschen und von den Gräten befreit sind, nebst Schnittlauch recht gut durch einander. Dieses giebt man dann zum Butterbrod; es ist eine sehr gute Speise für schwache Magen.

Schinken gut zu kochen.

Der Schinken wird mehrere Stunden lang eingewässert und hernach mit Kleienwasser abgewaschen. Nun setzt man ihn in einem Schinkenkessel an das Feuer und kocht ihn, aber so, daß er im Kochen nur Bläschen aufwirft. Binnen 3 bis 4 Stunden ist er weich. Dann gießt man, während das Wasser im Kessel noch Bläschen wirft, kaltes Wasser hinzu. Der Schinken muß aber nun sogleich aus dem Kessel gezogen werden; man löst ihm die Schwarte ab, bestreut ihn mit geriebenem Brode, Zucker, Nelken und Zimmt, oder blos mit Pfeffer und Salz, und läßt ihn kalt werden.

Bratwürste.

Nimm mageres Schweinefleisch, schneide alle Sehnen heraus, hacke es recht klein, thue etwas Salz, geriebene Citronenschale und englisches Gewürz dazu; fülle dies in Rinderdärme, welche mit Salz abgerieben und recht rein ausgespült worden sind, sonst haben sie keinen guten Geschmack; setze die Bratwurst mit Breyhan auf; wenn er zu kochen anfängt, so schäume ihn ab und koche die Bratwurst gar; dann lege sie heraus und brate sie in Butter

auf beiden Seiten braun, gieße hernach den gekochten Breyhan dazu und laß die Brühe sämig kochen. Du kannst sie auch auf dem Roste braten, auch unter die Wurst ein Ei und etwas Semmelkrumen nehmen, welches verlängert; aber dann mußt Du die Wurst ja nicht fest stopfen, sonst platzt sie auf.

Sülze von Schweinefleisch.

2 Pfund Schweinefleisch vom Kopfe, 3 Kalbsfüße mit Salz werden eingekocht, dann aus der Brühe genommen und ausgekühlt; die Brühe wird geseihet, rasch eingekocht, dann ganze Zwiebeln, Nelken, Citronenschalen, ganzes Gewürz und ein Tassenkopf voll Weinessig hinzugethan und noch einmal aufgekocht. Indessen wird das Fleisch und die Füße in Würfel geschnitten, die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen und mit dem Safte einer Citrone zum Feuer gesetzt. Auf den Boden einer tiefen Salatschüssel legt man von Citronenscheiben einen Stern und legt behutsam von der Masse darauf, bis Alles angefüllt ist; dann stellt man die Schüssel an einen kühlen Ort und läßt es sülzen. Wenn angerichtet werden soll, taucht man die Schüssel schnell in heißes Wasser und stürzt sie um.

---

5. Geflügel.

Eine Gans zu schlachten und zu braten.

Man schneidet der Gans das Genick ab und fängt das Blut in Essig auf, quirlt es gut und hebt es zu dem Gänseschwarz auf. Die Gans muß nun sogleich gerupft und die Flaumfedern apart aufgehoben werden. Ist sie nun rein gerupft, so wird sie gesengt; dann schneidet man die Flederwische ab, legt die Gans in einen großen Asch,

brüht sie mit kochendem Wasser und reibt sie vermittelst eines wollenen Läppchens mit Kleien recht ab. Wenn dies geschehen ist, so wird sie noch einmal in kaltem Wasser abgewaschen und muß darin liegen bleiben, bis sie kalt und das Fett inwendig hart ist; dann wird sie gehörig ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst, der Magen aufgeschnitten, die dicke Haut herausgezogen, die Blume und das Darmfett besonders in kaltes Wasser gelegt, der Magen rein ausgewaschen, die Leber wieder besonders gelegt, der Hals und die Flügel abgeschnitten und die Gurgel herausgezogen. (Die Füße müssen schon beim Brühen abgeschnitten und abgezogen worden sein.)

Will man nun die Gans braten, so wird sie ganz allein in frisches Wasser gelegt und inwendig rein ausgewaschen; dann reibt man sie mit etwas Salz aus, brüht ein Bündchen Beifuß ab und steckt es hinein; oder hat man Borsdorfer Aepfel, so füllt man sie anstatt des Beifußes in die Gans, bis sie voll ist, hinein. salzt sie von außen noch ein wenig und bratet sie schön gelbbraun. Das Fett muß man sorgfältig immer abschöpfen. Man kann die Blume und das übrige Fett gleich mit auf die Gans legen und mit ausbraten lassen; es bekommt so einen besseren Geschmack, als wenn man es im Tiegel ausfreischt.

Eine Gelee-Gans.

Die recht schön und weiß zubereitete und ausgenommene Gans wird nur mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß sie bedeckt ist, fleißig abgeschäumt, Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein Bund Majoran und Thymian angethan und nicht zu weich gekocht. Von der Brühe nimmt man das Fett ab, kocht solche bis zur Hälfte ein, giebt den Satz von einem halben Pfunde Hirschhorn, einem Quart weißen Wein, einem halben Quart Essig, etwas Zucker,

Citronschale, Gewürz und ganze Nelken dazu, kocht dieses zusammen eine Weile gut durch, giebt alsdann das Weiße von 6 Eiern, wohl durchgeschlagen, zu dem Gelee, zieht mit einem Löffel denselben beständig in die Höhe und gießt ihn dann durch einen Geleebeutel oder durch eine Serviette; das zuerst Herauslaufende gießt man nachher wieder zurück und läßt es noch einmal durchlaufen. Hierauf legt man die Gans in eine längliche Form oder in eine Schüssel, mit der Brust nach unten, daß umgekehrt dieselbe oben kommt; auf den Boden der Form kann man bunt ausgeschnittene Citronenschale und eine Guirlande von Esdragon legen, durch die Gans einen kleinen Spieß stecken, damit sie nicht zu tief mit der Brust auf den Boden zu liegen kommt und dieselbe auch mit dem Gelee überzogen wird. Ist der Gelee nun durch den Beutel gelaufen, so gießt man ihn über die Gans, setzt sie an einen kühlen Ort oder auf Eis, und ist er nun völlig kalt und steif geworden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt sie um und hält eine in kochendem Wasser ausgedrückte Serviette über die Form und an die Seiten, damit die Gans herausfällt. Den durch dieselbe gesteckten Spieß zieht man nun heraus. Auch kann man von dem Gelee in eine Schüssel etwas besonders gießen und erkaltet den Rand der Schüssel damit belegen.

Gänseklein (Gänseschwarz) mit schwarzer Brühe zu kochen.

Das Fleisch wird gekocht; im Fall das Gänseklein zu der beabsichtigten Mahlzeit nicht reichen sollte, so kann man auch etwas Schweinefleisch darunter nehmen. Hierauf werden Birnen geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, in eine Kasserole gethan, die Brühe des Gänsekleins durch ein Sieb darauf gegossen

und damit weich gekocht. Es darf keine lange Sauce haben, sondern muß kurz einkochen. Man kann auch Klöße anfertigen, sie klein abstechen, in Wasser gar kochen und dazu thun. Nun gießt man das Blut der Gans durch ein Sieb, quirlt dasselbe mit etwas Weinessig, gestoßenen Nelken, Gewürz, Zucker und einigen Löffeln voll Mehl gut durch, gießt es zu den Birnen, schüttelt und schwenkt sie, läßt sie ein paar Mal aufkochen, richtet das Fleisch an und thut die Birnen darüber.

Gänseleber gut zu bereiten.

Zerschmelze Gänsefett in einer Kasserole und dämpfe die Leber mit einer nelkengespickten Zwiebel langsam über Kohlen bald gar. Schöpfe einen Theil des Fettes ab, bestreue die Leber mit Mehl, gieße 3 Löffel voll Fleischbrühe und eben so viel Wein hinzu und lasse sie gar schmoren. Auch kannst Du die Leber mit einigen geschälten und in Viertel geschnittenen Aepfeln in Fett langsam braten.

Eine Henne oder Poularde mit Allerlei zu kochen.

Dazu muß nun, wenn es recht gemacht werden soll, noch Vielerlei kommen, als: Butterklößchen, gefüllte Krebsnasen und Krebsschwänze, Morcheln, Kastanien, Blumenkohl, junge Schotenerbsen, auch etwas Sellerie und zierlich geschnittene Kohlrüben, doch von den letztern ja nicht zu viel.

Diesem Allen aber muß eine kräftige Krebsbrühe, wenn man sie auf folgende Art macht, den Hauptgeschmack geben. Man nimmt 1 Mandel große Krebse (und nachdem man die Brühe machen will, auch mehrere), putzt die Schwänze ab, bricht die Nasen aus und legt jedes apart; das Uebrige wird, wenn das Bittere davon weg ist, alles zusammen löffelweis gestoßen; zu jedem Löffel nimmt man auch eine Messerspitze Mehl mit in den Mörser. Wenn

nun Alles gut gestoßen ist, thut man ein Stück Butter in einen tiefen Tiegel und, wenn sie heiß ist, das Gestoßene dazu, läßt Alles so lange recht schmoren, bis es anfängt, braun zu werden; man muß es aber mit dem Rührlöffel beständig umrühren, damit es nicht anbrennt. Ist es nun genug geröstet, so gießt man ohngefähr eine Kanne Fleischbrühe dazu und läßt Alles zusammen noch recht auskochen; doch darf die Fleischbrühe, sie sei von einer Henne oder von Kalbfleisch, nicht sehr gesalzen sein, sonst wird die ganze Brühe beim Einkochen im Tiegel zu salzig. Ist sie nun genug ausgekocht, so gießt man sie durch einen Durchschlag, der etwas eng ist, drückt das im Durchschlage Zurückgebliebene noch recht gut mit dem Rührlöffel aus und schüttet es weg. Diese Krebsbrühe wird, ehe das übrige alles dazu kommt, erst wieder in einem größeren Tiegel kochend gekocht und mit einem Eidotter und 2 Messerspitzen Mehl abgequirlt, damit keine rothe Krebsbutter oben auf zu sehen ist, sondern die Brühe durch und durch röthlich bleibt.

Ist sie nun so weit fertig, so läßt man sie von weitem stehen und macht sich nun an das Andere.

Wenn Blumenkohl, Sellerie und Kohlrüben gut abgeputzt sind, so wird jedes apart in Hühnerbrühe gekocht und die Klößchen gemacht. (Wie diese gemacht werden, siehe Butterklößchen.) Von diesem Klößchenteige nimmt man etwas zurück, wiegt einige Krebsschwänze klein, vermengt sie mit dem Teige und thut ein wenig Zucker dazu; dann nimmt man die größten Krebsnasen, füllt sie damit und bratet sie in Krebsbutter, welche man erst noch aus den übrigen Krebsnasen auf folgende Art macht: man stößt die Krebsschalen klein, thut sie nebst einem Stück Butter in einen Tiegel und läßt sie eine Weile recht schmoren. Ist die Butter roth genug, so gießt man sie durch den

Durchschlag und läßt sie hart werden. In dieser Butter röstet man alsdann die Nasen, legt auch zuletzt die übrigen Krebsschwänze noch in dieselbe und läßt sie blos mit anschmoren.

Sind die Nasen auf der Fülle schön gelbbraun gebraten, so werden sie nebst den Schwänzen heraus auf einen warmen Teller gelegt, damit sich die Butter nicht so hineinzieht. Nun setzt man die zubereitete Krebsbrühe über's Feuer, gießt von dem dazu vorher Abgekochten die Brühe und schüttet Alles zusammen zu der Krebsbrühe. — Die Morcheln müssen erst in besonderer Brühe gekocht sein. — Wenn nun Alles beisammen ist, so darf es am Feuer nur ein wenig anziehen; dann legt man die vorher gekochte Henne in eine große Schüssel und richtet Alles darüber an.

Anmerkung. Die Klößchen müssen auch für sich allein in einem Tiegel gekocht worden sein, und wenn diese nun dabei sind, so kommen zuletzt die Krebsnasen und die Schwänze oben darauf. Man kann auch noch geschnittene Pistazien darüber streuen, und sollte die Brühe zu dick sein, so kann man von derjenigen, in welcher der Sellerie gekocht hat, dazu gießen. Ueberhaupt kann man bei diesem Essen weglassen und hinzuthun, was man will, wie die Jahreszeit es mit sich bringt. Man kann es auch zu jungen Hühnern und Tauben machen.

Eine Henne oder Poularde zu kochen.

Wenn die Henne gehörig rein gemacht ist, wird sie inwendig mit Butter ausgestrichen und mit kochendem Wasser und Salz zugesetzt; auch wird ein Stückchen ganzer Ingwer dazu gethan, und ehe sie kocht, recht gut abgeschäumt und so lange gekocht, bis sie weich ist. — Vor dem Anrichten kann man sie mit ein wenig Mehl behutsam abreiben, damit sie recht schön weiß in die Schüssel kommt.

Junge Hühner zu braten.

Die Hühner fülle mit gut gewaschener grüner Petersilie, klemme ihnen den Kopf unter den einen, die Leber und den Magen unter den andern Flügel, speile sie durch die Keulen und stecke den Speil noch durch die Augenlöcher, befestige sie am Spieße und lasse sie, da sie leicht trocken werden, unter fleißigem Begießen mit Butter gelbbraun braten.

Im Ofen mußt Du sie gleich mit Butter und wenig Wasser zusetzen und, auf Hölzer gelegt, fleißig begießen.

Gedämpfte junge Hühner mit Citronensauce.

Nachdem man die Hühner, der Vorschrift gemäß, sauber und weiß zubereitet und gut gespeilt hat, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser auf, denn davon bleiben sie weiß, nebst einem Stück Butter und etwas Salz, und läßt sie nicht zu weich kochen. Nun fertigt man eine Citronensauce an und nimmt die Brühe von den Hühnern dazu; sobald solche fertig ist, zieht man die Speiler heraus, legt die Hühner in die Sauce und läßt sie bis zum Anrichten auf ganz gelindem Kohlenfeuer darin ziehen. Angerichtet gießt man die Sauce darüber. Damit die Sauce kräftig werde, kocht man die Hühner in einem nicht zu großen Topfe.

Gedämpfte junge Hühner mit Sardellensauce.

Die Hühner werden wie die vorigen gedämpft. Dann füllt man einen Theil der Butter ab, gießt dagegen etwas Fleischbrühe dazu, thut Salz, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter daran und läßt es gut kochen. Zuletzt giebt man noch einige klar gehackte Sardellen hinzu. Beim Anrichten gießt man die Sauce erst durch einen Durchschlag.

Gebratene Enten.

Eine Ente wird eben so angerichtet und gebraten wie eine Gans. In 2 Stunden kann sie gar sein. Man kann sie auch unangefüllt braten.

Gefüllte Tauben zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gesäubert sind, nimmt man ihre Magen und Leber, hackt sie klein, wirft Butter in eine Pfanne, quirlt einige Eier, schüttet sie in die heiße Butter und rührt sie, bis sie dicklich werden. Dann wirft man die gehackten Magen und Leber auch hinein, würzt Alles mit Ingwer, Pfeffer, Muskatennuß und Salz, rührt Alles durch einander, füllt es in die Tauben und bratet sie gehörig gar. Will man, so kann man die Tauben auch mit geriebener Semmel, Eiern, Butter, kleinen Rosinen, gestoßenen Muskatenblumen, gehackten Citronenschalen, abgebrühten und klein geschnittenen Mandeln und Salz füllen.

Lerchen zu braten.

Den rein geputzten Lerchen ziehe mit einer Nadel den Darm unten heraus oder brate sie auch mit demselben, stecke ihnen die Köpfe ein und brate sie langsam in Butter gelbbraun; nimm sie dann aus der Casserole auf eine gewärmte Schüssel; schütte an die Butter eine Handvoll geriebener Semmel; wird dieselbe bräunlich, so thue etwas gehackte grüne Petersilie daran, lasse sie mit aufschwitzen und richte es zierlich über die Lerchen an. Brätst Du dieselben am Spieße, so stecke zwischen jede etwas Petersilienkraut.

Fasanen, Birkhühner und Rebhühner zu braten.

Wenn der Kopf des Fasans ungerupft abgeschnitten, die Flügel wie bei der Gans abgehackt, der Schwanz

ausgezogen ist (die Beine aber bleiben daran), so rupfe ihn gehörig, mache unten eine kleine Oeffnung, nimm ihn aus und wässere ihn. Die Brust und Keulen belege nun mit Speckscheiben, umwinde sie mit Zwirn und lasse den Fasan am Spieße unter fleißigem Begießen gar braten. Willst Du ihn weiß auf den Tisch bringen, so mußt Du den Speck bis zum Anrichten daran lassen; wo nicht, so kannst Du ½ Stunde vorher, ehe er gar ist, den Speck abnehmen, damit er braun werde. Um den abgeschnittenen Kopf wickele, nach dem Schnabel zu, ein kleines krauses Papier, lege ihn, wie auch die Flügel und den Schwanz, wieder zu dem Fasan und gieb ihn so auf den Tisch. — Der Hahn ist zwar größer als das Huhn, allein dieses ist zarter und lieblicher an Geschmack.

Einen Truthahn oder Henne zu füllen und zu braten.

Wenn man dem Truthahne den Kopf abschlägt, steckt man ihn gleich in kaltes Wasser, damit er recht weiß und mürbe ist. Wenn er dann geputzt und ausgenommen ist, drückt man ihm das Brustbein ein, salzt und spickt ihn recht zierlich; den Kropf füllt man entweder mit einer runden Semmel, die mit Butter bestrichen und mit gestoßenen Gewürznelken bestreuet ist, oder man macht eine Semmelfülle mit Rosinen und Mandeln. Nun steckt man den Truthahn an den Spieß und bratet ihn 2 Stunden lang; er wird dabei mit Butter begossen und in dieser Brühe servirt.

Frikassirte Tauben.

Man hackt dieselben in kleine Stückchen, wäscht sie rein ab, thut in einen Dämpftiegel ein Stückchen Butter, eine klein geschnittene Citrone, eine Zwiebel und ein paar kleine Stiele Thymian; alsdann legt man das gehackte

Fleisch dazu und gießt ohngefähr ein knapp halbes Nößel kochendes Wasser darüber. Hierauf salzt man es gehörig, deckt den Tiegel mit einer Stürze zu und läßt es bei gelindem Kohlenfeuer weich dämpfen. Man muß es fleißig umrütteln, damit es nicht anbrennt. Endlich nimmt man 2 Obertassen voll Wein und eben so viel gute Fleischbrühe und quirlt 2 Eidotter nebst ein paar Messerspitzen Mehl hinein. Ist nun das Fleisch weich, so gießt man das Eingequirlte hinzu und läßt es am Feuer nur noch ein wenig anziehen; alsdann legt man das Fleisch auf eine warme Schüssel und richtet die Brühe durch einen nicht zu engen Durchschlag an.

Auf diese Art frikassirt man auch Mehreres, als: geviertelte Tauben und anderes zerschnittenes Geflügel.

Tauben mit Sardellenbrühe.

Man läßt die Tauben unzerschnitten in einem Schmortopfe über gelindem Kohlenfeuer in zuvor gelbbraun gemachter Butter gar schmoren, legt sie dann heraus, läßt fein gehackte Sardellen und Zwiebeln, ein wenig Mehl, kochendes Wasser und ganz wenig Weinessig zusammen sieden und richtet diese Brühe über die Tauben an.

Tauben mit Morchelbrühe.

Die Tauben werden in Wasser und Fleischbrühe mit gutem Gewürze abgekocht. Unterdessen aber macht man Kalbfleischklößchen, röstet gewaschene und geputzte Morcheln mit Mehl in Butter braun, läßt dies mit den Tauben etwas aufkochen und schüttet hernach die Klößchen dazu. Dann läßt man es noch einmal aufwallen, wendet die Tauben um und kostet, ob Alles genug gesalzen ist. Man kann auch Spargel, Blumenkohl, Champignons, Hopfenkeime u. s. w. darüber machen.

6. Wildpret.

Wildpret zu kochen.

Wenn es eine Weile in frischem Wasser gelegen hat, wird es in Stücke geschnitten und rein abgewaschen. dann mit kochendem Wasser, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte und etwas neuer Gewürze so weich gekocht, daß man die Knochen leicht davon ablösen kann. Um dies gehörig verrichten zu können, legt man es mit dem Schaumlöffel auf eine Schüsse', und wenn es etwas abgekühlt ist, nimmt man die Knochen alle sauber davon ab, besonders wenn es vom Halse ist, legt das Fleisch so lange wieder in die warme Brühe, bis man eine andere auf folgende Art dazu bereitet hat: Man schneidet ein flaches Stückchen Brod, röstet es auf beiden Seiten blaßbraun, und wenn es erkaltet ist, brockt man es in ein Töpfchen, gießt kalten Essig darauf und läßt es einstweilen klar kochen. Man röstet ferner vorher eine klein geschnittene Zwiebel in Fett ein wenig an, thut dann einen Eßlöffel Mehl dazu, und wenn es braun ist, gießt man Wildpretsbrühe durch ein Haarsieb dazu — denn diese Brühe hat besonders viel Schaum — und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen; zuletzt gießt man das in Essig klar eingequirlte Brod auch dazu; — sind noch ganze Stücken dabei, so muß man es durch den Durchschlag dazu gießen und noch so mit einander aufkochen lassen. — Ist diese Brühe zu dick, so wird Wildpretsbrühe oder Essig dazu gegossen. Nun legt man das Wildpret in dieselbe und läßt es noch ein wenig anziehen; nur muß man sich sehr hüten, daß es nicht anbrennt, sonst verliert es allen guten Geschmack. Beim Anrichten streut man noch klein gewiegte Citronenschale darüber.

Anmerkung. Alles Wildpret, welches man nicht gebrauchen kann, muß in ein töpfernes Geschirr gelegt, halb Essig und Wasser darauf gegossen, mit gestoßenen Wachholderbeeren bestreut und gut zugedeckt an einem kühlen Orte 4 bis 6 Tage aufbewahrt werden. Man muß es aber öfters umwenden und vorher auch gut abwaschen.

Hasenbraten.

Wenn der Hase ausgeweidet, gewässert und die feine Haut abgezogen ist, salzt und legt man ihn in eine Beize. Nach 3 Tagen wird er zierlich gespickt und am Spieße gebraten, wobei man ihn mit Beize und Schmalz begießt. Indessen macht man eine Sauce von saurer Sahne mit Mehl, giebt auch das Herabgetropfte vom Hasen und Beize dazu. Der Hase wird auf eine lange Schüssel gelegt, mit Citronenscheiben verziert und die kurze Sauce darunter gegeben. Einen schönen Lenden- oder Lungenbraten kann man ebenso zubereiten; doch muß er länger braten als ein Hase.

Hasen zu dämpfen.

Zerlege einen gewässerten, gereinigten, abgezogenen Hasen in mehrere Theile, durchziehe selbige mit Speck und begieße sie mit siedendem Wasser, gieße halb Wein, halb Wasser in eine Casserole und koche sie halb gar. Gieb nun geriebenes Schwarzbrod, Butter, Zucker, Nelken und Citronensaft hinzu, womit es vollends gar und die Sauce sämig kochen muß.

Rehkeule zu dämpfen.

Die Rehkeule wird gehäutet, einige Tage in Weinessig gelegt, gespickt, gesalzen und mit Pfeffer und Nelken gewürzt; dann kocht man sie in Essig, Wein und Wasser

weich. Indessen röstet man klein geschnittene Aepfel in Butter, thut gehackte Weinbeeren, geriebenen Lebkuchen und süßen Wein daran nebst Gewürze. Man gießt nun die Brühe von der Keule ab, schüttet dafür die zubereitete hinein und dämpft die Keule damit. Diese richtet man hernach mit Zimmt und klein geschnittenen Citronenschalen an, welches beides man über sie streut, und gießt hernach auch die Brühe über sie.

Rehkeule gebraten.

Diese wird eingewässert, gehäutet, sauber gespickt, an den Spieß gebracht, mit ausgekröschtem Speck, Butter und saurer Sahne begossen und wie immer mit geriebener Semmel bestreut.

Schweinswildpret

wird beim Braten blos mit Nelken gespickt und gut gesalzen, auch eine mit Nelken besteckte Zwiebel in die Pfanne dazu gelegt und das Wildpret schön gelb gebraten.

Man kann es zu verschiedenen Sallaten, vorzüglich aber zu Preiselbeeren geben.

Wilde Enten.

Die sauber gereinigten Enten reibe mit Pfeffer und Salz von außen und innen, spicke die Brust mit Speck, stecke in jede Ente einige Stengel Pfefferkraut, Nelken und englisch Gewürz, nähe sie zu und brate sie mit Butter schön braun.

3. Gemüse mit und ohne Fleisch.

a) Gemüse mit Fleisch.

Weiße Rüben mit Schöpsenfleisch.

Wenn das Schöpsenfleisch gehörig gekocht hat, werden die Rüben geschält, gewaschen und in viereckige längliche Stückchen geschnitten; dann thut man ein Bäuschchen mit gequetschtem Kümmel zu den Rüben, kocht diese in der siedenden Fleischbrühe weich, röstet Mehl in Fett und läßt es mit den Rüben aufkochen

Anmerkung. Man kann sie auch vorher in Wasser aufkochen, aber nicht lange, sonst geht der beste Geschmack verloren.

Weißkraut mit Schöpsenfleisch.

Das Schöpsenfleisch wird in Stücke gehauen, eine Viertelstunde lang gewässert gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer gesetzt, abgeschäumt und eine Stunde gekocht Dann kocht man Krauthäupter, wovon jedes in 4 Stücke geschnitten worden ist, 1/4 Stunde in Wasser ab, drückt darauf das Kraut mit der Hand rein aus, belegt den Boden einer runden Casserole mit dünnen Speckscheiben, legt zuerst Kraut in Ordnung darauf, auf dieses einige Stück Fleisch mit geschnittenen Zwiebeln, gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und Karbe bestreut; dann folgt wieder Kraut und auf dieses Fleisch, womit man wechselsweise fortfährt, bis die Casserole voll ist. Die oberste Schicht muß Kraut sein. Nun gießt man so viel Schöpsenfleischbrühe auf, als in die Casserole geht, setzt diese auf Kohlen oder in eine heiße Röhre, läßt es

eine Stunde dünsten, stürzt es dann auf eine Schüssel, nimmt den Speck ab und giebt es, ohne es einzubrennen, auf die Tafel.

Möhren mit Schöpsen= oder Rindfleisch.

Man schneidet die Mohrrüben in längliche Stücke, giebt Butter in eine Casserole, Petersilie dazu, und schmort die Rüben darin; wenn sie weich sind, staubt man Mehl daran, gießt einen Schöpflöffel voll Brühe und ½ Nößel Sahne dazu, etwas Zucker und Muskatenblüthe.

Braunkohl mit Schöpsen= oder Rindfleisch.

Der Braunkohl wird von den gröbsten Strünken abgestreift, rein gewaschen und in Wasser halb weich gekocht. Sobald er nun verkühlt, drückt man ihn rein aus, wiegt ihn auch nach Belieben klein oder schneidet ihn mit dem Wiegemesser bloß einige Male durch; dann kocht man ihn in Fleischbrühe vollends weich und thut Semmel oder Mehl, in Fett, geröstet dazu. Hat man Kastanien, so thut man sie, wenn sie vorher weich gekocht oder gebraten und geschält sind, mit zu dem Braunkohl, läßt sie noch mit ankochen und richtet sie über Schöpsen= oder Rindfleisch an. Bei diesem, so wie überhaupt bei allen Gemüsen, ist zu bemerken, daß sie nicht zu dünn gemacht werden, das heißt, nicht zu viel Brühe haben. — Man kann auch hierzu kalten Gänse= oder Entenbraten geben.

Wälschkohl mit Schöpsenfleisch.

Derselbe wird rein verlesen, entzwei= und das Harte losgeschnitten, gewaschen und im Wasser weich gekocht. Röste dann Mehl in Butter oder Fett gelb, verdünne es mit guter Fleischbrühe und koche den abgeseiheten Kohl darin gut durch.

Schotenerbsen und Möhren mit Schweinefleisch, Bratwurst oder Carbonade.

Wenn das Fleisch gehörig gekocht ist, so macht man Schoten aus, schabt Möhren und schneidet sie kleinwürfelig, ohngefähr von der Größe einer großen Zuckererbse. Ist dieses geschehen, so wäscht man die Möhren, thut sie mit den ausgemachten Schotenerbsen in einen Topf, gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie weich kochen; dann röstet man geriebene Semmel in Fett oder rührt sie gerieben ungeröstet mit ein wenig klein gewiegter Petersilie dazu und richtet sie übers Fleisch an.

---

b) Ohne Fleisch.

Hopfenkeimchen.

Man bricht die zarten Spitzchen davon ab, kocht sie in Wasser weich, läßt sie alsdann rein ablaufen und dämpft sie etwas in Butter.

Rothkraut.

Man schneidet das Kraut in Viertel, röstet ein paar Zwiebeln in Butter, giebt das Kraut mit Salz dazu, dämpft es darin und gießt nach und nach Fleischbrühe dazu.

Erbsen zu kochen.

Man suche alles Unreine aus den Erbsen, wasche sie und bringe sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sind sie weich, so gieße man sie ab, quetsche sie erstlich mit einer Kelle, salze sie gleich dabei, und nachher reibe man sie noch durch einen Durchschlag. Selbiger muß gleich auf die Casserole gesetzt werden, in welcher man die Erbsen nach dem Durchreiben wieder aufzukochen gedenkt. In-

dessen schneide man würfelig geschnittene Semmel in Butter, mache noch besonders Butter braun, in welche fein gehackte Petersilie kommt, und verziere beim Anrichten mit ersterer die Erbsen und gebe letztere dazu herum. Wer es liebt, kann statt der Petersilie auch klein gehackte Zwiebeln zu der Butter thun und damit braun werden lassen.

Linsen.

Wenn die Linsen rein verlesen und gewaschen sind, werden sie mit kaltem Flußwasser aufgesetzt und ganz weich gekocht; dann wird das Wasser ab- und Fleischbrühe hinzugegossen, auch geschnittener Sellerie und Porree dazu gethan, worin sie vollends gar gekocht werden.

Artischocken zu kochen.

Schneide dieselben kurz vom Stengel, putze die kleinen harten Blätter und von den andern alles Rauhe ab, dann lege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser, setze sie darauf mit siedendem Wasser zum Feuer und lasse sie mit Salz weich kochen, seihe das Wasser rein ab und gieb eine Weinsauce dazu.

Spargel mit Butterbrühe.

Man nimmt hierzu schönen starken Spargel, putzt ihn gehörig und bindet 10 bis 12 Stengel zusammen in jedes Bündchen; dann wird er in gesalzenem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Hierauf gießt man wieder kaltes Wasser nach, thut dies doch nicht zu heftig, damit die Köpfchen nicht abfallen. Nun gießt man von dem siedenden Wasser etwas ab und kaltes dazu, legt ihn eben, wie den zum Sallat bereiteten, in eine Schüssel, wenn man vorher eine Brühe auf folgende Art bereitet hat. Man nimmt ein Stückchen Butter, an Gewicht ungefähr 4 bis 5 Loth, thut sie in einen Topf, schlägt 4 Eier dazu und quirlt es, bis

es schaumig wird; dann quirlt man noch ½ Löffel Mehl nach und nach dazu; wenn dies alle ist, so gießt man ein reichliches Rößel von dem kochenden Spargelwasser dazu und läßt diese Brühe unter beständigem Rühren am Feuer nur anziehen. Sobald sie fertig ist, drückt man noch von einer halben Citrone den Saft dazu und richtet sie über den Spargel an. — Diese Brühe darf nicht dünn, sondern sie muß wie lauter Schaum sein.

Blumenkohl mit Butterbrühe.

Der Blumenkohl wird geschält, jede Rose in 4 Theile geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, gießt 3 Löffel voll Mehl darein, läßt es etwas anziehen, füllt dann gute Brühe und etwas saure Sahne hinzu, giebt auch gestoßene Muskatenblüthe hinein. Der Blumenkohl wird nun wie eine Rose auf die Schüssel gerichtet, die Sauce darüber gegeben, das Ganze noch einmal angesotten und dann mit Frosch-Carbonaden verziert zur Tafel gegeben.

Spinat an das Fleisch zu kochen.

Wenn der Spinat in Wasser abgekocht ist, wird er ausgedrückt, bloß mit einer Zwiebel ein paar Mal durchgewiegt, in Fleischbrühe wieder gut gekocht und geriebene, in Butter oder Fett geröstete Semmel dazu gethan.

Man kann es auch so machen. Der Spinat wird gewiegt, in einen Tiegel ohne Butter, bloß mit ein wenig Zucker vermengt, gethan und trocken geschmort. Man muß ihn aber oft umrühren, damit er nicht anbrennt. Ist er nun bald trocken, so gießt man Fleischbrühe dazu und läßt ihn so aufkochen; nun wird Fett oder Butter in einen Tiegel gethan, geriebene Semmel darin geröstet, an den Spinat gerührt und zusammen nur angekocht.

Spinat zu kochen.

Der Spinat wird ganz aufgeschnitten, so daß jedes Blatt von dem andern getrennt ist, indem man ihn zusammenfaßt und ihn unterm Kopfe aufschneidet. Hierauf wird er in einem dazu gehörigen großen Gefäße recht rein gewaschen, Wasser zum Kochen aufgesetzt, etwas Salz dazu gethan, wodurch der Spinat eine schöne grüne Farbe erhält, und weich darin gekocht. Alsdann thut man den abgekochten Spinat in einen Durchschlag oder Sieb, drückt ihn aus, hackt ihn auf einem reinen Brette gut durch, thut ihn gehackt in eine Casserole, giebt Butter und Brühe zu, verdünnt ihn jedoch mit letzterer nicht zu sehr und kostet, ob er auch salzig genug ist. Wenn er nun auf gelindem Kohlenfeuer kocht, so thut man nachher einen oder, je nachdem es die Menge des Spinats erfordert, mehrere Löffel voll in Wasser klar gerührtes Mehl dazu; auch bedient man sich statt dessen geriebener Semmel oder schwitzt in geschmolzener Butter etwas Mehl ab und giebt dieses zu. Wer es liebt, gebe auch fein gehackten Schnittlauch darunter und lasse diesen mitkochen. Besitzt man gerade einen Tag alte Sahne, so rühre man ein wenig Mehl darin klar und rühre dieses unter den Spinat.

Zur Verschönerung dieses Gerichts kann man auch Milchbrod in Scheiben schneiden, die Rinde auszacken, in Butter gelblich braten und verlorene Eier zubereiten, den Spinat anrichten, auf den Rand, um den Spinat herum, erst eine Scheibe gebratenes Milchbrod und dann ein abgeputztes Ei legen, so abwechselnd den Rand damit zieren und den Spinat dann mit geriebener Semmel bestreuen. Auch bratet man zuweilen lange Streifen Semmel mit und besteckt ihn in der Mitte damit.

Rübsen wohl zuzubereiten.

Wenn der Rübsen rein gelesen und gewaschen ist, wird er klein gewiegt, dann recht gut ausgedrückt und in Butter ½ Stunde bei gelindem Feuer geschmort. Hierauf nimmt man halb Fleischbrühe und Essig nebst ein wenig Mehl und etwas Zucker, rührt es zusammen und schüttet es zu dem Rübsen und läßt ihn noch am Feuer anziehen.

Rothe Rüben.

Die Rüben werden weich gekocht, dann in einen großen Durchschlag gelegt, daß sie ablaufen; nun werden sie geschält und in runde Scheiben geschnitten. Hiernächst wird würfelig geschnittener Meerrettig und wohlverlesener Kümmel in einen Steintopf gestreut, eine Schicht Rüben darüber gelegt, darauf wieder Kümmel und Meerrettig, immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll ist. Zuletzt wird Bieressig abgekocht und kalt darüber gegossen. Der Topf wird fest zugedeckt; so halten sich die Rüben recht gut.

Berliner oder Teltower Rübchen.

Schabe dieselben rein und wasche sie in warmem Wasser ab, setze sie dann mit siedender Fleischbrühe auf und lasse sie fast weich kochen. Röste Mehl in Butter dunkelbraun, mache damit die Rübenbrühe sämig, setze Zucker, mit einigen Tropfen Wasser angefeuchtet, in einer Kasserole aufs Feuer und röste ihn braun, gieb ihn dann an die Rüben und lasse selbige kurz einkochen. Statt des braunen Zuckers kannst Du auch Syrup nehmen.

Scorzoner oder Schwarzwurzeln.

Wenn man sie geschabt hat, so muß man sie in laues Wasser mit etwas Essig und Mehl legen, damit sie weich

bleiben; wenn sie weich gekocht sind, läßt man sie in einer weißen Butterbrühe aufkochen und giebt Muskatennuß daran.

Sauerkraut mit Wein.

Wenn etwa das Kraut von der Tonne zu sauer ist, so wäscht man es ein wenig und setzt es mit guter Fleischsuppe zu; wenn es weich ist, gießt man die Brühe ab, thut Butter in einen Tiegel, das Kraut dazu hinein, und läßt es in Wein durchdämpfen. Man kann auch von einem Karpfen den Rogen, wenn er etwas gesotten, darunter thun.

4. Sallat.

Sellerie-Sallat.

Der Sellerie wird in Scheiben geschnitten, abgekocht und auf die Schüssel gelegt; Kresse, Endivien oder Rabunzchen rein gewaschen, dazu gegeben und mit Essig und Oel angemacht.

Gurken-Sallat.

Schäle gute frische Gurken, schneide sie recht fein, menge sie mit Salz und lege eine Schüssel darauf, laß es eine Stunde stehen und gieße das Gurkenwasser ab; dann menge den Gurkensallat mit Weinessig und Provenceröl und streue Pfeffer darauf. Du kannst auch Blätter von Dragon darüber streuen.

Stauden-Sallat.

Der Sallat wird von den gröbern Strünken befreit, recht rein abgewaschen, in eine Schüssel gethan, Essig, Oel

etwas Salz und nach Belieben auch klein geschnittene Zwiebeln oder Schnittlauch dazu gethan und Alles gut unter einander gemengt.

Bohnen-Sallat.

Schneide die abgefädeten grünen Bohnen in schräge Stückchen und koche sie in Wasser weich; rein abgeseihet und erkaltet vermische sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel.

Rapuntika als Sallat.

Verlies denselben, wasche ihn einigemal und lasse ihn ablaufen; dann menge Oel, Essig, Zucker und sehr wenig Salz darunter, schäle einige hartgekochte Eier, schneide sie in Viertel und garnire den Sallat damit.

Spargel-Sallat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich geputzt, in Bündel gebunden, weich gekocht und, nachdem das Wasser rein abgegossen, so angerichtet, daß die Köpfe inwendig liegen und der Spargel ganz kalt werde. Nun nimm rein gewaschenen Kopfsallat, thue etwas Salz daran nebst gutem Weinessig, Baumöl oder Provencer-Oel, menge ihn und schütte ihn über den Spargel, etwa 1/4 Stunde vorher, ehe man ihn essen will; er schmeckt auf diese Art sehr gut.

Erdbirnen- (Kartoffel-) Sallat.

Koche rein abgewaschene Kartoffeln gehörig weich, schäle und schneide sie dann in dünne Scheiben. Mische nun in einem besonderen Gefäße fein geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz, Essig und Oel gut durch einander, gieb es an die noch lauen Kartoffeln und verrühre es. Du kannst auch noch Verschiedenes hineinmischen, als: gehackte grüne Petersilie und Schnittlauch, würflich geschnittenen entgräteten Hering oder Sardellen, Brunnenkresse und Kapern.

Erdäpfel-Sallat.

Wenn die Erdäpfel gesotten sind, werden sie auf einer Sallatschüssel in Scheiben geschnitten; dann schält man ein hart gesottenes Ei ab, schneidet oben ein Plätzchen weg, daß man es aufstellen kann, setzt es mitten in die Erdäpfel und hackt folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ei sammt dem Dotter, rothe Rüben, Zwiebeln, Petersilienkraut, Brunnenkresse; mit diesen abwechselnden Farben ziert man die Erdäpfel und thut Salz, Pfeffer, Essig und Oel daran.

Kraut-Sallat.

Zarte rothe Kohlköpfe werden so fein als möglich geschnitten; dann wird in Würfel geschnittener Speck gelb gebraten, Essig dazu gegossen und, wenn er siedet, das gesalzene Kraut damit abgebrüht; man bedeckt es und läßt es stehen. Nun seihet man den Essig ab, siedet ihn wieder auf und wiederholt das Abbrühen noch einige Male, worauf der Kohl zur Tafel gegeben wird.

Warmer Kraut-Sallat.

Wenn das Kraut geschnitten oder gescherbt ist, so wird es mit Salz vermengt, mit einem hölzernen Teller gut geklopft und in einem Dämpftiegel mit etwas Butter oder Fett eine halbe Stunde gedämpft; dann werden länglich geschnittene Pflaumen oder Weinbeeren dazu gethan, und so läßt man das Kraut ein Weilchen dämpfen.

Nun thut man in einen Topf eben so viel Wasser, als guten Weinessig, 2 Eidotter und 1 Löffel Mehl, gießt es gut gequirlt zum Kraute und läßt es zusammen am Feuer nur anziehen.

Anmerkung. Man muß das Kraut gleich vom Anfange an fleißig umrühren, sonst brennt es leicht an.

Herings-Sallat.

Lege den Hering auf 2 Stunden in Wasser; dann schneide ihn in Würfel, desgleichen Kalbsbraten, wie auch geschälte Borsdorfer oder andere gute Aepfel, und thue gewaschene Korinthen oder Kapern darunter. Nun gieße Baumöl und Weinessig darauf, menge Alles recht durch und streue Pfeffer darüber. Man kann auch die kleinen Rosinen weglassen und bloß Kapern nehmen, auch fein gescherbte Petersilie und fein geschnittene Zwiebeln, wenn man letztere essen kann.

Sallat von Kuhmaul.

Das Kuhmaul wird gewaschen und in gesalzenem Wasser nebst einem Lorbeerblatte weich gekocht; dann legt man es auf eine Schüssel, macht, da es noch warm ist, die Beine heraus, putzt es sauber ab, schneidet es in zarte Stückchen, gießt Essig und Oel darüber, bestreut es mit Pfeffer und trägt es kalt auf.

5. Obst.

Geschälte Pflaumen.

Die Pflaumen werden geschält und mit gutem Wein und Zucker abgekocht, dann auf die Schüssel gelegt. In die Sauce giebt man klein geschnittene Citronenschalen, ganzen Zimmt und Gewürznelken, läßt sie sieden, bis sie dicklich wird, worauf man sie über die Pflaumen seihet und kalt werden läßt.

Gebratene Pflaumen mit Schiebecken (Hollunder).

Zu $1/2$ Metze Pflaumen nimmt man 5 bis 6 Stauden Flieder, befreit diese von den Stengeln und thut es in den bereits zergangenen Zucker, schwingt ihn einige Male darin um, thut alsdann die ausgeschnittenen Pflaumen hinein und läßt sie so lange schmoren, bis sie weich sind. Nun legt man fein geröstetes Brod in eine Assiette und thut die Pflaumen darüber, welches ihnen einen angenehmen Geschmack giebt.

Getrocknete Pflaumen.

Wenn die Pflaumen rein gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser, das im Topfe über die Pflaumen gehen muß, und mit ein wenig Citronschale zum Feuer gesetzt und dürfen nur nach und nach langsam, während man ein bis zwei Mal wieder kaltes Wasser nachgegossen hat, einkochen. Je länger man ihnen Zeit läßt, langsam zu kochen, desto öliger wird die Brühe.

Anmerkung. Will man sie über Nacht stehen lassen, so darf die Brühe nicht so sehr einkochen, weil sie von dem langen Stehen ohnehin ölig wird.

Ganze gekochte frische Pflaumen.

Man nimmt nach Belieben ganze Pflaumen, thut sie in einen Topf, füllt ihn, aber nicht bis an den Rand, und gießt kaltes Wasser dazu, doch nicht so viel, daß es über die Pflaumen geht, denn sie steigen sehr in die Höhe; wenn sie steigen, müssen sie langsam umgeschwenkt werden. Sobald sie aufspringen, sind sie gut und werden kalt aufgetragen.

Hanbutten (Hagebutten) mit Rosinen.

Mit diesen verfährt man nach der vorigen Regel. Man nimmt Hanbutten und große Rosinen, von jedem

gleich viel, wäscht beide, gießt Wasser darauf, thut Zucker, Zimmt und geschnittene Citronschale dazu und läßt Alles so lange kochen bis die Hanbutten weich und die Rosinen aufgeschwollen sind. Beim Anrichten streuet man Zucker, und Zimmt darüber. Wenn es nöthig ist, kann man es mit Wein verdünnen. Man trägt es kalt auf; als Sallat besonders zu Sauerbraten.

Birnen zu kochen.

Schäle die Birnen, lasse sie ganz oder schneide sie in Viertel; setze sie dann mit Breihan, Zucker und Citronschale auf, lasse sie gar schmoren und bestreue sie zuletzt mit Zucker und Zimmt. Sollen sie im rothen Weine schmoren, so lasse den Wein mit einem Stück Zucker erst aufkochen, lege dann die geschälten Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein, lasse sie gar schmoren und bestreue sie zuletzt mit Zucker und Zimmt.

Heidelbeeren zu braten.

Diese werden gewaschen, die dabei noch befindlichen grünen Blättchen abgelesen, die Beeren in einen Topfsiegel gethan und langsam gebraten. Sobald sie gut sind, versüßt man sie nach Belieben mit Zucker oder Syrup und richtet sie über dünne geröstete Semmelscheiben an.

Heidelbeeren mit Sahne (Rahm).

Man bratet die Beeren wie die vorhergehenden. Sobald sie gut sind und sich wieder etwas abgekühlt haben, wird zu 2 Kannen Heidelbeeren ein knappes Nößel Sahne abgekocht und nebst Zucker und gestoßenen Zimmtblüthen unter die Heidelbeeren gerührt. Sie schmecken mit Sahne, die aber vorher abgekocht werden muß, sehr gut.

Gebratene Johannisbeeren.

Streife die Beeren von den Stengeln. Setze Zucker und wenig Wasser auf; sobald selbiger zergangen ist, schütte die Beeren hinein, würze sie mit einem Stückchen ganzen Zimmt und länglich geschnittener Citronenschale und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen.

Himbeeren und Brombeeren.

Lasse etwas Wasser mit Zucker klar kochen, gieb sodann die rein verlesenen Himbeeren hinzu und lasse dann Alles zusammen noch ein Weilchen dämpfen. Wer es liebt, kann auch statt des Wassers Wein nehmen.

Kirschen.

Die Kirschen werden von den Stengeln gepflückt, in einer Kasserole geschmort, bis sie weich sind, dann ½ Nößel saure Sahne, etwas Zucker und Zimmt dazu gegeben, alsdann thut man 2 Loth geriebene Chokolade darein. — Semmelschnitten werden in Butter geröstet auf die Schüssel gelegt und die Kirschen darüber gegeben.

Aepfel zu kochen.

Große Aepfel werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser oder Wein weich geschmort; dann rührt man sie mit der Kelle klein, thut Zucker, abgeriebene Citronschalen und kleine Rosinen dazu, läßt dieses damit abkochen, bis es steif wird, giebt es auf die Schüssel und streuet Zimmt darüber.

Aepfel zu backen.

Man schält Aepfel, vorzüglich große, und schneidet sie in Scheiben. Es werden hierauf einige Löffel Mehl mit wenigem Wein mit 2 oder 3 Eiern und wenigem Zucker

angerührt; sobald die Aepfelscheiben in diesem Teige umgekehrt sind, so werden sie in heiß gemachter Butter gebacken.

Ganze gebackene Aepfel.

Man schält gute Borsdorfer Aepfel, schneidet oben ein Plätzchen ab und sticht den ganzen Kröbs (Kernhaus) heraus, nimmt dann fein gehackte Mandeln, geröstete Semmeln, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt, feuchtet es mit ein wenig Wein an und füllt die Aepfel mit dieser Masse, steckt sodann die Plätzchen darauf und steckt sie mit einem recht feinen Hölzchen an, klopft dann Eier ab, kehret die Aepfel darinnen um, bestreuet sie mit Semmelmehl und bäckt sie in heißer Butter langsam aus, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn man will, kann man eine Weinsauce darüber machen. Ehe sie zu Tisch gebracht werden, zieht man die Hölzchen heraus und steckt länglich geschnittene Mandeln dafür hinein.

Preußelbeeren zuzubereiten.

Zu einem gewöhnlichen Fäßchen Preußelbeeren nimmt man ein Pfund Zucker und gießt ein Rößel Wein dazu. Sollten die Beeren im Fäßchen trocken sein, so nimmt man ½ Rößel Wasser mehr, läßt den Zucker eine Weile sieden, schüttet dann die Preußelbeeren dazu und läßt sie bloß einmal überkochen. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus in eine steinerne Büchse und läßt die Brühe gut einsieden. Ehe man sie über die Beeren gießt, muß die Brühe erst recht verkühlen.

Anmerkung. Man muß den Topf oder die Büchse vorher, ehe man die heißen Beeren hineinthut, etwas wärmen, sonst springt sie leicht. Wenn man die Preußelbeeren nicht zu süß macht, so halten sie sich länger. Wenn sie gut verwahrt an einem frischen Orte stehen, kann man

sie lange Zeit gut erhalten. Beim Anrichten thut man dann noch etwas Zucker und Wein hinzu.

6. Verschiedene Arten Mus.

Aepfelmus.

Die Aepfel werden geschält, bis auf den Kröbs in Stücken zerschnitten und mit etwas Wasser zugesetzt, das aber nicht bis über die Aepfel gehen darf. Sobald sie weich sind, werden sie mit einem halben Löffel Mehl recht klar gequirlt und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man trägt sie kalt auf. — Es kann auch eine Quitte zu den Aepfeln geschnitten und mit weich gekocht werden.

Aepfelmus auf andere Art.

Schäle die Aepfel, schneide sie bis an's Kernhaus in dünne Scheibchen und lasse sie mit Wasser weich dämpfen. Rühre sie dann klar, gieb Zucker, Zimmt und gut gewaschene kleine Rosinen nebst Citronschale hinzu und lasse sie unter öfterem Umrühren so lange kochen, bis es nicht mehr wässerig ist. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kannst Du einige Gläser Wein mit durchkochen oder statt dessen ein kleines Gläschen Rum vor dem Anrichten hineingießen.

Pflaumenmus.

Man wäscht die Pflaumen sauber (sie seien frisch oder dürr), setzt sie mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie weich sind, so reibt man sie durch und röstet eine Handvoll geriebenes Brod

in Butter, thut das durchgetriebene Mus wieder in die Kasserole mit dem gerösteten Brod, nebst Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Citronen, läßt es noch ein wenig kochen und schüttet es dann in eine Sallatschale.

Kirschmus.

Die zur Anfertigung des Muses bestimmte Quantität ordinaire saure Kirschen wird abgestielt, entsteint und mit dem Safte unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis das Mus die Stärke des obigen erhalten hat, sodann in Steintöpfe gefüllt, erkaltet fest zugebunden und an einem trocknen Orte aufbewahrt.

Das Aussteinen der rohen Kirschen ist dem Verfahren vorzuziehen bei welchem die Kirschen erst abgekocht durch einen Durchschlag getrieben werden, wobei viel Kirschfleisch verloren geht und das Mus dessen ungeachtet nicht nach den Kernen schmeckt. Soll letzteres der Fall sein, so muß man sich der Mühe unterziehen, die Steine aufzuschlagen, die Kerne abzuhäuten und solche dem Muse hinzuzufügen, sobald solches halb fertig ist; allzu lange damit gekocht, werden sie hart und unschmackhaft. Statt der Kirschkerne kann man auch einige Loth zuvor abgebrühte, abgehäutete, fein gestoßene bittere Mandeln nehmen. Sehr angenehm schmeckend wird das Mus dadurch, wenn man die Mandeln gleich dem Mohn in einer Reibesatte fein reibt und sie, nebst klein geschnittener Citronschale, zuletzt hinzugiebt

Möhrenmus.

Man schabt 10 bis 12 Möhren, wäscht sie rein ab, schneidet sie in Stücken, setzt sie mit Wasser, Salz und Citronschale, die aber nicht bitter sein darf, an's Feuer und läßt sie recht weich kochen. Ist dies geschehen, so werden sie recht klar gequirlt, von der überflüssigen Brühe etwas abgegossen, für 6 Pfennige Semmel gerieben, in Butter

geschmort und kurz vor dem Anrichten zu den Möhren gequirlt. Man kann auch von den Möhren, sobald sie weich sind, das Wasser weggießen, an dessen Stelle Milch mit 2 Eidottern und ein wenig Mehl zusammenrühren und an die Möhren quirlen.

Erdbirn- oder Kartoffelmus.

Die Erdbirnen werden roh geschabt, in gesalzenem Wasser so weich gekocht, daß sie zerfallen, dann klar gequirlt, mit einem Ei und ein wenig Wasser abgezogen, und endlich wird ein Stück Butter nebst etwas Pfeffer dazu gethan. Es kann auch das Wasser, sobald die Erdbirnen weich sind, davon abgegossen und an dessen Stelle Milch und Eier daran gequirlt werden. So schneidet man auch nach Belieben etwas Sellerie unter die rohen Erdbirnen und läßt ihn mit kochen.

Hirsemus.

Zu 4 Personen nimmt man 1 Rößel Hirse, quirlt ihn mit warmem Wasser ab und läßt es durch den Durchschlag wieder rein ablaufen. Nun setzt man 3 Rößel Milch über's Feuer, läßt sie kochen, schüttet dann den Hirse zu und läßt ihn hierauf, weit entfernt vom Feuer, nach und nach ausquellen. Sollte er zu dick werden, so gießt man noch etwas warme Milch dazu. Man muß sich aber sehr in Acht nehmen, daß die Milch sowohl wie der Hirse nicht anbrennt; auch deshalb den Topf oft auf eine andere Stelle drehen und mit dem hölzernen Löffel fleißig umrühren. Bei dem Anrichten thut man braune Butter darüber.

Reismus.

Man kocht den Reis in Wasser ab und seihet hernach das Wasser durch einen Durchschlag vom Reis wieder ab.

Dann wird der Reis in Milch gar gekocht und fleißig gerührt, damit er nicht anbrennt. Ehe er noch vom Feuer weggenommen wird, gießt man noch etwas Rosenwasser hinzu und streut hernach über das angerichtete Mus Zucker und Zimmt.

Griesmus.

Der Gries wird sogleich in die kochende Milch gequirlt; dann thut man einige fein gestoßene Mandeln hinein, salzt ihn, wenn er ausgequollen hat, so wie alle Milchspeisen ein wenig und streuet beim Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

Milchmus von Mehl.

In 2 Kannen gute Milch werden, sobald sie kocht, 5 bis 6 Löffel weißes Mehl gequirlt, doch nur nach und nach, damit es nicht klumpig wird. Nun aber läßt man den Topf nur noch ein klein wenig auf der heißen Stelle stehen, damit es ja nicht wieder kocht, sonst wird es schlierig. Beim Anrichten thut man braune Butter darüber.

Wassermus.

Wird wie das Milchmus behandelt. Sobald das Wasser kocht, quirlt man das Mehl nach und nach hinein, schneidet ein Paar Zwiebeln würflich, bratet sie in Butter und streuet sie beim Anrichten über das zuvor gehörig gesalzene Mus.

Lungenmus.

Man läßt die Lunge in Salzwasser aufwallen und hackt sie mit Petersilie recht klein, läßt ein Stück Butter in einer Pfanne heiß werden, röstet einen Löffel voll Mehl darin und rührt die gehackte Lunge darin, daß sie eine Weile mit dämpft. Dann gießt man Fleischbrühe daran,

würzt sie mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskatblüthen und wirft ein Stück Butter hinein. Kurz vor dem Anrichten klopft man ein paar Eier recht gut, daß sie kleine Stücke bekommen, rührt sie unter das Mus und trägt es auf.

Kürbismus.

Man schneidet den Kürbis in Viertel, schält ihn gehörig ab, schneidet die Kernmasse heraus und läßt ihn im Wasser mit etwas Salz weich kochen; dann wird das Wasser wieder rein ab- und kochende Milch dazu gegossen. Wenn er in dieser nun eine Weile gekocht hat, so wird er klar gerührt, mit 2 Eiern und ein paar Messerspitzen Mehl abgequirlt und kurz vor dem Anrichten noch geriebene und in Butter geschmorte Semmel darunter gerührt; dann thut man noch etwas Muskatenblüthe hinzu und trägt es auf.

Pflaumenmus einzusieden.

Man nimmt hierzu Pflaumen, die recht süß sind, und von denen sich die Kerne leicht ablösen, schneidet die Kerne aus und thut die Pflaumen nach und nach in einen Kessel. — Will man es nur im Kleinen machen, so kann man einen großen tiefen Topftiegel nehmen und von den Pflaumen, so wie sie anfangen, zu kochen und zusammenzugehen, immer nach und nach ein Mehreres dazu thun; nur muß es beständig mit einer hölzernen Rührkelle bis auf den Grund umgerührt werden, damit es nicht anbrennt. Hat es nun klar gekocht, so schlägt man es durch einen Durchschlag, damit die Schalen zurückbleiben, thut es alsdann wieder in den Tiegel, etwas geschnittene Citronschale dazu und läßt es, unter beständigem Rühren, noch ein paar Stunden kochen, bis es die gewöhnliche Dicke und Steife des Pflaumenmuses hat. Wenn es verkühlt ist, thut man es in steinerne Töpfe und stellt es gut verwahrt an einen frischen Ort.

Weinmus.

Man röstet geriebenes Eierbrod in Butter, gießt Wein daran, thut Muskatenblüthen, Safran und Zucker dazu und läßt dies Alles zusammen zu einem dicken Muse kochen. Man kann auch Eierdotter und abgeriebene Citronschalen darunter thun.

7. Klöße, Puddings und allerhand Gefülltes.

Gewöhnliche Mehlklöße.

12 Loth abgeschälte frische Mundsemmeln werden in kleine Stücke geschnitten und in Milch geweicht; 12 Loth Speck kleinwürflich geschnitten, gelb gebraten und dann durch einen Durchschlag gegossen; in diesem geschmolzenen Speck werden 12 Loth würflich geschnittene Mundsemmeln hart geröstet. Nun rührt man 8 Loth Butter mit 4 bis 5 Eiern gut ab, giebt die ausgedrückte Semmel, die Speckgriefen und die geröstete Semmel dazu, macht mit 20 bis 24 Loth Mehl einen Teig an und rollt große Klöße in Mehl daraus; diese werden eine kleine halbe Stunde in Salzwasser gekocht und dann abgeschmolzen oder mit gerösteter Semmelkrume überbrennt.

Griesklöße.

1 Nößel Kerngries, 4 Loth geriebene Semmel, 1/2 Pfund ausgelassener Speck und fein gehackte Petersilie wird mit einem Schöpflöffel voll Bouillon abgerührt und

dann bedeckt. Nach einer Weile giebt man 5 Eier und etwas Salz dazu, macht Klöße daraus, kocht sie in Brühe oder Wasser ab und begießt sie mit heißer Butter.

Reisklöße.

Mit einem Stück Butter wird $3/4$ Pfund gut gereinigter Reis entweder in Wasser, Milch oder Fleischbrühe recht weich und steif ausgekocht, jedoch nicht zu Mus, sondern daß die Körner recht lang und schön bleiben. Während des Abkühlens desselben bereitet man abgeriebene Butter, fügt 3 bis 4 ganze Eier nebst etwas geriebener Semmel hinzu und rührt nun den Reis gut damit durch. Man kann auch etwas Muskatenblume oder -Nuß und abgeriebene Citronschale hinzuthun, welches vorzüglich in Kalbfleischsuppe gut schmeckt.

Klöße von Blumenkohl.

Man nimmt blos das Krause vom Blumenkohl und kocht es in Wasser weich, dann hackt man es ganz fein, thut dazu etwas Butter, gestoßene Muskatenblumen, geriebene und in Butter geröstete Semmeln und einige Eier, rührt Alles wohl durch einander, macht Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe. Man macht nun eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Butter, gestoßenen Muskatenblumen und einigen Eierdottern und richtet sie über die Klöße an.

Fleischklöße.

Mageres Schweinefleisch, auch Kalbfleisch, befreit man zuvörderst von allen Sehnen, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teige, schlägt ein paar Eier dazu und rührt dies nebst Salz, Muskatennuß oder abgeriebener Citronschale und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse. Im Fall solche zu steif geworden wäre läßt sie sich mit einem Ei noch verdünnen. Davon wer-

den kleine Klößchen gedreht, solche in Fleischbrühe gar gekocht oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, aber zuvor in geschmolzener Butter oder geriebener Semmel gewälzt oder in Butter gebraten; sie sind zu empfehlen und können sehr gut in braunen Brühsuppen gegeben werden.

Hirseklöße.

½ Nößel Hirse läßt man in Milch gut quellen, röstet für 1 Groschen geriebene Semmel in Butter und schüttet diese, wenn sie etwas abgekühlt ist, zu dem ebenfalls kalten Hirse. Nun nimmt man etliche Löffel Mehl, etwas gestoßene Muskatenblüthe mit ein wenig Salz, rührt Alles wohl durch einander und macht Klöße in beliebiger Größe daraus. Diese thut man in kochende Fleischbrühe oder Milch und läßt sie so lange sieden, bis sie in die Höhe kommen.

Butterklößchen.

Man nimmt 4 Loth Butter, rührt sie recht flaumig ab, giebt 4 Eierdotter, eins nach dem andern, daran; schlägt nun von 4 Eiern das Weiße zu Schnee, giebt diesen dazu, 8 Löffel voll feines Mehl, salzt es und läßt es eine Weile gerührt stehen. Zur Vorsorge kann ein Klößchen in siedende Fleischsuppe geschlagen werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu. Nun schlägt man die Klößel mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden und giebt sie dann zur Tafel.

Erdbirnen= (Kartoffel=) Klöße.

1½ Pfund geriebene Kartoffeln werden mit 12 Loth feinem Mehl leicht vermengt; 8 Loth kleinwürflich geschnittene Semmel wird in 12 Loth Butter hart geröstet,

über die Kartoffeln geschüttet und leicht darunter gemengt, hernach 2 bis 3 Eier fein gequirlt, darüber gegossen und mit Mehl runde Klöße daraus geformt; diese werden in Salzwasser abgekocht und wie die Mehlklöße angerichtet.

Englischer Pudding oder Serviettenkloß.

Man weicht 5 bis 6 Semmeln in kaltes Wasser ein und drückt sie, wenn sie gut geweicht haben, wieder rein aus. Ferner rührt man in einem Asch 6 Loth Butter nebst 4 ganzen Eiern und noch 3 Eierdottern klar ab, thut die ausgedrückte Semmel dazu und rührt es mit etwas Salz unter einander. Nun reibt man 1 Citrone auf dem Reibeisen ab, schneidet für 2 Groschen Citronat klein länglich, wäscht 8 Loth kleine Rosinen und mengt dies alles noch unter die eingerührte Semmel. Nachdem man das Ganze noch einmal gut durch einander gemengt hat, nimmt man eine alte, doch rein gewaschene Serviette, taucht sie in der Mitte in warmes Wasser, drückt sie wieder aus, breitet sie über eine tiefe Schüssel und thut das Abgerührte ein.

Die Serviette wird, wenn dies geschehen ist, zugebunden, doch nicht zu knapp, damit der Kloß Platz zum Quellen hat; vorher aber muß ein Topf mit Wasser und etwas Salz über's Feuer gesetzt werden; sobald das Wasser kocht, wird die Serviette in den Topf gehängt. Diese bindet man hinten am Deckel an, damit der Kloß nicht auf den Boden des Topfes fallen kann. So läßt man ihn 3 Stunden hintereinander am Feuer kochen, dreht aber die Serviette, um sie vor dem Anbrennen zu schützen, und damit der Kloß auf allen Seiten kocht, oft auf die andere Seite; alsdann wird das Wasser rein abgegossen, den Kloß aber läßt man noch ein Weilchen im Topfe hängen, damit das Wasser vollends ganz von ihm ab-

träufelt. Endlich bindet man die Serviette auf und stürzt den Kloß auf eine Schüssel; dann gießt man eine Weinbrühe, mit Zucker und Zimmt bestreuet, darüber und trägt ihn auf. Obige Quantität ist zu 6 Personen berechnet; will man ihn kleiner haben, so nimmt man von jeder Zuthat weniger.

Griespudding.

Man kocht von 2½ Nößel Milch und ½ Pfund Weizengries einen Brei, der aber nicht klümpig sein darf; rührt dann ¼ Pfund Butter zu Rahm, schlägt die Dotter von 8 Eiern dazu, und abgeriebene Citronschale und Zucker nach Belieben. Hierauf rührt man den abgekühlten Brei darunter, thut zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Er wird nun in einer Form gebacken.

Kartoffelpudding.

Hierzu reibe man Kartoffeln, welche zuvor abgekocht und wieder kalt geworden sind, rühre die dazu bestimmte Butter zu Sahne, nehme ferner einige Eier, Zucker, abgeriebene Citronschale und Salz dazu, rühre es recht tüchtig und fahre auch noch so fort, nachdem schon die Kartoffeln und etwas geriebene Semmel dazu gekommen sind. Die Masse zu diesem Pudding muß recht dick eingerührt und ja das Hinzugießen aller Flüssigkeiten dabei vermieden werden, indem sonst der Pudding nicht zusammenhält. Derselbe muß ebenfalls eine Stunde kochen und wird alsdann mit einer Milch- oder Obstsauce oder auch bloß mit zerlassener Butter angerichtet.

Möhrenpudding.

Man reibt rothe Mohrrüben und drückt den Saft daraus, doch muß man 1¾ Pfund geriebene Wurzeln behalten. Darauf kocht man sie mit einer Kanne Milch

eine halbe Stunde lang, läßt sie kalt werden, giebt 18 Eierdotter, 34 kleine fein gestoßene Zwiebäcke 20 Loth Butter, Zucker, Zimmt und Orangenblüthenwasser dazu. Wenn diese Masse gut abgerührt ist, kommt der Schnee von 18 Eiweiß darein; nun bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, füllt den Pudding ein und läßt ihn 2 Stunden lang kochen; obenauf wird Kohlenfeuer gegeben, damit er braun werde. Den Möhrensaft kocht man mit einer Kanne Milch auf, giebt ein Stück Butter, mit Mehl durchgeknetet, daran, Zucker und Zimmt, rührt diese Sauce mit 6 Eidottern ab und giebt sie über den Pudding.

Weißkrautpudding.

Man nimmt 3 Häupter Weißkraut, schneidet die Strünke gut heraus und wiegt es nebst einer Zwiebel ganz klein; dann wird es mit den Händen rein ausgedrückt, ein wenig gesalzen und in Rindsfett halb weich geschmort; man kann auch nach Belieben ein wenig Thymian mit darunter schmoren lassen. Hierauf läßt man es wieder ganz kalt werden, thut für 1 Groschen fein geriebene Semmel zu dem Kraut, quirlt 8 Eier in ½ Nößel Sahne (Rahm); quirlt das Weiße von noch 6 Eiern zu Schnee und gießt es nebst gestoßener Muskatenblüthe auch dazu, rührt das alles nochmals gut unter einander und kocht den Kloß, wie die andern Arten, in einer Serviette oder in einem reinen Tuche.

Anmerkung. Man kann diese Masse auch, anstatt sie zu kochen, in einem blechernen Reifen im Back- oder Bratofen backen, nur muß man den Reif zuvor recht mit Butter ausstreichen. Es schmeckt gebacken besser als gekocht. Ebenso kann man auch die vorhergehenden Puddings backen.

Gefüllte Kohlrüben.

Hierzu nimmt man ausgesuchte zarte Kohlrüben, schält alle harten Schalen bis auf's Herz gut ab, so daß jede geschälte Kohlrübe die Größe einer Kaffeeobertasse behält. Oben, wo das Herz ist, wird ein Deckel herausgeschnitten, die Kohlrüben ausgehöhlt und nebst den Deckeln in Salzwasser abgekocht; doch dürfen sie ja nicht weich kochen. Hierauf gießt man das kochende Wasser ab und kaltes darüber, hebt die Kohlrüben nebst den Deckeln heraus auf eine flache Schüssel, damit das Wasser rein davon ablaufen kann, und bereitet nun die Fülle auf folgende Art: zu ungefähr 8 bis 10 Kohlrüben nimmt man von einer Mandel Krebse die Schwänze, 2 abgekochte Kälberbröschen, etwas Rindermark und 4 Eidotter, wiegt dies recht klein, rührt für 6 Pfennige geriebene Semmel, gestoßene Muskatenblüthe und ein wenig Zucker gut durch einander. Mit dieser Masse füllt man die ausgehöhlten Kohlrüben, thut die Deckel darauf und bindet jede Kohlrübe mit einem Faden Zwirn kreuzweis zusammen, damit der Deckel nicht abfällt. Nunmehr werden sie alle in einen Tiegel gesetzt und in guter Fleischbrühe weich gekocht. Die übrigen Krebse stößt man klein — wenn man zuvor das Bittere davon weggenommen hat — gießt Fleischbrühe dazu und läßt sie gut auskochen; dann gießt man sie wieder durch einen Durchschlag, quirlt sie mit ein paar Eierdottern und ein wenig Mehl ab und läßt sie am Feuer wieder ein wenig anziehen. Nun hebt man die weich gekochten Kohlrüben aus ihrer Brühe, setzt sie auf einer Schüssel ordentlich neben einander, gießt die Krebsbrühe darüber und trägt sie auf.

Gefülltes Weißkraut.

Hierzu nimmt man recht schönen, festen Weißkohl,

1 oder 2 Köpfe je nachdem man Personen zu Tische hat. Die äußern Blätter werden abgeblattet, und alsdann der Kopf von der Seite des Strunkes bis zur Dicke eines Fingers gänzlich und geschickt ausgehöhlt. Hierauf bereitet man eine Fleischfarce, entweder aus rohem Fleische oder aus gekochtem, wie man es gerade in der Speisekammer hat. — Das Fleisch dazu wird mit etwas von dem ausgegrabenen Weißkohl fein gehackt, die ganze Masse sodann in Butter durchgeschwitzt, und nachdem sie wieder erkaltet, einige Eier hinzu geschlagen und ihr mit geriebener Semmel die gehörige Dichtigkeit gegeben. Die Farce zu dick einzurühren, muß man jedoch vermeiden, damit sie nicht hart wird. Bratwurst oder Schweinefleisch zur Farce genommen, ist ebenfalls gut. — Sind die Köpfe gefüllt, so wird die Oeffnung mit Blättern dicht verwahrt, jeder Kopf besonders in eine Serviette fest eingebunden, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan und in selbigem gar gekocht. Sie müssen etwas lange kochen. Beim Anrichten pflegt man jeden Kopf erst auf eine besondere Schüssel zu legen, das Tuch aufzubinden, eine andere Schüssel darauf zu decken und dann die unterste Schüssel nach oben zu kehren. Eine sehr passende Sauce dazu ist diejenige: Man rührt einige Löffel Mehl mit Wasser klar, schlägt einige Eidotter dazu, rührt Beides zusammen gut durch, gießt nach und nach kochendes Blumenkohlwasser hinzu und rührt es mit diesem auf gelindem Feuer zur Sauce ab. Hierauf kommen ungefähr 5 Loth Butter, ausgeschälte Krebsschwänze, gereinigte Morcheln und etwas Krebsbutter hinzu. Außer mit Blumenkohl kann sie auch mit vielen andern Speisen gegessen werden, wie späterhin zu finden. Will man den gefüllten Kohl, in Ermangelung recht fester Köpfe, mit losen Blättern machen, so breitet man ein Tuch in eine Schüssel, belegt selbiges ganz dicht und mehr-

fach mit einzelnen wohlgesäuberten Kohlblättern, thut die Farce hinein, bedeckt ihn ebenso wieder mit Blättern, faßt das Tuch zusammen, bindet es fest zu und verfährt dann weiter nach vorgemeldeter Art damit.

Pfannenfülle von Kirschen.

Man nimmt 3 bis 4 Schock saure Kirschen, nachdem sie nun groß oder klein sind, beert sie ab und mischt eine gute Quantität klaren Zucker den Abend zuvor darunter. Am Tage darauf weicht man für 1 Groschen Semmel in 2 Kannen Milch ein; hat sie genug geweicht, so schlägt man 6 bis 8 Eier und 2 Löffel Mehl dazu, quirlt alles gut zusammen, so daß von der Semmel keine Stücke bleiben, thut noch ein wenig Salz, gestoßenen Zimmt und Cardamomen nach Belieben dazu. Hierauf nimmt man 6 Loth Butter, klebt damit die Pfanne gut aus, schüttet die eingezuckerten Kirschen zu der eingequirlten Milch, rührt es mit einem Rührlöffel noch gut unter einander, schüttet es dann in die mit Butter ausgeklebte Pfanne und setzt es in den heißen Brat- oder Backofen. Wenn die Fülle schön gelbbraun ist, dann muß sie herausgenommen werden. Man läßt sie ein wenig verkühlen, ehe man sie anschneidet, und streuet beim Auftragen noch Zucker und Zimmt darauf.

Pfannenfülle von Birnen.

10 bis 18, nach Verhältniß ihrer Größe, gute Kochbirnen werden geschält und, nachdem man zuvor die Kröbse herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten. Nun klebt man eine Bratpfanne gut mit Butter aus, thut die geschnittenen Birnen in dieselbe, setzt sie in den Bratofen und läßt sie erst für sich allein ein wenig anbraten; dann quirlt man die nämliche Fülle wie bei den Kirschen ein, schüttet sie über die Birnen und läßt sie schön gelb backen.

Zuletzt streuet man Zucker und Zimmt darüber. — Auf die nämliche Art macht man die

Fülle von Borsdorfer Aepfeln und von Pflaumen,

nur müssen bei diesen zuvor die Kerne herausgeschnitten werden. Die Fülle kann man überhaupt dann am besten backen, wenn man den Braten aus dem Bratofen genommen hat; sollte der Ofen nicht noch so viel Hitze haben, daß die Fülle gehörig steigen kann, so giebt man ihm noch etwas Feuer.

Semmelbraten (Semmelpudding).

Man reibe für 2 Groschen Semmel oder eben so viel kleine Milchbrode, rühre 8 Loth Butter zur Sahne, thue auch 8 Eidotter nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen, Zucker, Citronschale, etwas Salz und Muskatennuß und die geriebene Semmel hinzu und rühre Alles kräftig zusammen, thue die Masse alsdann in eine Serviette und lasse sie 1¼ Stunde kochen. Zu diesem Pudding gehört eine Weinsauce; man kann ihn aber auch zu Obst geben.

Hefenklöße.

Auf ½ Metze Mehl nimm eine Tasse voll gute Hefe, 1 Tasse voll laue Milch, ½ Quart zerlassene Butter, etwas Salz und 4 ganze Eier, rühre Alles auf einer Seite gut durch und siehe, ob der Teig so steif ist, daß Du mit der Hand Klöße davon machen kannst; ist dies nicht der Fall, so rühre noch etwas Mehl hinzu und lasse ihn ein wenig stehen; bestreue ein Brett mit Mehl, setze es an einen warmen Ort und lege die Klöße, in der Größe eines Enteneies, darauf, lasse sie 10 Minuten stehen und thue sie alsdann in kochendes Wasser, welches sich aber in einer großen Casserole oder in einem Kessel befinden muß.

Wenn sie 7 Minuten gekocht haben, dann wende sie um, lasse sie noch eben so lange kochen und probire mit einem spitz geschnittenen Stückchen Holz, ob sie gut sind. Klebt noch Teig an dem Holze, so lasse sie noch kochen, sind sie aber gar, so nimm sie schnell mit dem Schaumlöffel heraus, ritze sie oben auf und begieße sie mit brauner Butter. Auch kann bei diesen Klößen die Butter nebst den Eiern weggelassen werden, wo sie aber dann freilich einfacher schmecken.

Eierauflauf.

Man schlägt 5 ganze Eier und 7 Eierdotter, 1 Kanne gute Sahne, etwas Zucker und Mehl recht wohl durch einander, läßt Butter in einem Tiegel heiß werden, schüttet alsdann die Masse hinein und läßt sie so lange über Kohlenfeuer stehen, bis sie dick wird, dann wird sie herausgenommen, zerschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Grüne Semmelscheiben.

Man schlägt 2 Eierdotter, alsdann wiegt man eine Handvoll Kerbel und eben so viel Petersilie, thut dazu noch einen Eßlöffel Weinessig und einen reichlichen Theelöffel Senf, rührt dieses gut durch einander und streicht es auf Semmel; diese Schnittchen giebt man zu Bouillon.

Käsekeilchen.

Zu 1/4 Metze Mehl nimmt man 1 Nößel Milch, 3 Eier, 1 Tasse Hefen, 1/4 Pfund kleine Rosinen, eben so viel Butter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Muskatenblumen, Salz und 2 Reibekäse. Aus diesen macht man einen Teig, läßt ihn 2 Stunden lang aufgehen, dann mangelt man ihn leicht auf, ungefähr einen Finger dick, sticht mit einem mäßigen Bierglase Formen ab und bäckt sie wie Pfannenkuchen.

Pastetchen.

Mache einen Blätterteig auf folgende Art: nimm recht schönes trockenes Mehl (Weizenmehl) in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Abtheilung, schlage ein frisches Ei hinein, gieße ein Spitzglas voll Branntwein, $1/8$ Maß Wasser und thue eine Messerspitze voll Salz nebst einem kleinen Stückchen ausgewaschener Butter dazu und rühre Alles unter einander, knete davon einen Teig, der sich gut mangeln läßt und an dem Mangelholze nicht anklebt. Mangele diesen Teig 3 Mal und schlage ihn immer nach einer Seite über einander. Wasche noch $1/2$ Pfund frische Stückenbutter und trockne sie mit einer Serviette rein ab; sollte sie nicht recht hart sein, so setze sie eine halbe Stunde in den Keller, damit sie hart werde. Nun rolle den Teig breit aus einander, drücke die Butter so breit, als die Hälfte des ausgerollten Teigs, lege sie auf den Teig, schlage die andere Hälfte darüber und mangele ihn wieder aus einander, schlage ihn wieder zusammen; dieses wiederhole 10 Mal, immer nach einer Seite zu; dann decke eine zinnerne Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, auf den aufgerollten Teig, schneide ringsherum den Teig ab, so bleibt Dir ein rundes Blatt, so groß als die Schüssel ist, welches Du zu dem Deckel auf die Pastete gebrauchst. Hernach schneide von dem übrigen Teige 3 Finger breite Streifen; schmiere die Schüssel mit Butter aus. Zerhaue hiernächst eine Kälberbrust, mache sie zu einem weißen Frikassee mit Krebsfarsch und Klößen oder brate es braun; lege Fleisch in die Schüssel, dann Farsch, dann kleine Fleischklößchen, dann Krebsschwänze, Citronschale und Kapern, dann gieße etwas Brühe darauf, lege das Blatt vom Teige locker darüber und drücke es auf dem Rande der Schüssel etwas an; lege hiernächst

die 3 Finger breiten Streifen ringsherum auf den Rand der Schüssel, drücke sie ein wenig auf dem andern Teige an und bestreiche den Teig mit Eidotter. Das Fleischwerk muß Alles zuvor nur halb gar sein, der Farsch aber roh. Nun schütte 3 Finger hoch Sand in die Tortenpfanne und lege ein Papier darauf, auf das Papier das Tortenblech, auf dieses die Pastete und laß solche in der Tortenpfanne gar braten. Wenn Du sie herausnimmst, so schneide oben einen Deckel aus, gieße etwas Brühe auf das Fleischwerk und decke den Deckel wieder darauf. Kalb- und Hühnerfleisch kann auch roh hineingelegt werden; aber Wild muß vorher gebraten sein. Wenn man Fleisch roh hineinlegt, so thut man auf den Boden Butter, Citronscheiben und Schale, wie auch ein Glas Wein und legt das Fleisch darauf. Wenn nun die Pastete gar gebacken ist, so schneide den Deckel auf und gieße eine abgequirlte Brühe darauf. Hast Du Farsch, so lege ihn auch roh darauf und laß ihn mit gar backen. Man kann die Pastete auch beim Bäcker backen. Eine Pastete muß sehr behutsam gemacht werden; dazu gehört einige Erfahrung, weil öfters ein kleines Versehen macht, daß sie nicht geräth.

Obige Vorschrift dient nur zu einer kleinen Schüsselpastete. Zu einer großen Schüsselpastete muß man ein Pfund ausgewaschene Butter, 2 ganze Eier, 2 Spitzgläser voll Branntwein und ½ Nößel voll Brunnenwasser nehmen. Das Weizenmehl muß fein und trocken sein; ist es klumpig, so muß man es durch einen feinen Durchschlag rühren; schlechtes Mehl aber verdirbt den Teig.

8. Eierspeisen.

Eierkuchen zu backen.

Man weicht für 6 Pfennige Semmel in Wasser ein; nachdem dieselbe gehörig durchweicht ist, drückt man sie rein aus, thut sie in eine Schüssel mit 2 Eiern, etwas Muskate und Salz und rührt Alles wohl durch einander. Hierauf setzt man in einem flachen Tiegel etwas Butter übers Feuer, läßt dieselbe gelb werden, schüttet dann die Masse hinein und läßt den Kuchen unter beständigem Rütteln backen. Ist er nun auf der einen Seite blaß-braun genug, so stürzt man ihn auf einen Teller, thut noch einmal ein Stückchen Butter in den Tiegel und läßt den Eierkuchen auch auf der andern Seite backen.

Eierkuchen mit Pückling.

Man nimmt 2 bis 3 Pücklinge, putzt die Gräten sauber davon, wiegt sie auf einem Wiegebrette klein, setzt Butter in einer Pfanne übers Feuer und läßt den Pückling ein wenig schmoren. Nun quirlt man in ½ Nößel Milch 4 Eier, 2 Löffel Mehl und für 6 Pfennige geriebene Semmel, schüttet dies zu dem Pückling, rührt es gut unter einander und bäckt einen Kuchen wie den vorher beschriebenen daraus. — Auf die nämliche Art bäckt man

Eierkuchen mit klein gewiegtem Schinken
oder
Eierkuchen mit Speck,

rührt eines von beiden unter die erstbeschriebene Masse und läßt es mit backen.

Eierkuchen mit Möhren.

Man nehme 2 rein abgeputzte Möhren, reibe sie auf dem Reibeisen bis auf den Kern ab, reibe ferner 3 Semmeln und die Schale von einer Citrone dazu, quirle 5 Eier nebst einem Löffel Mehl recht klar und rühre es mit dem Obigen gut unter einander; zuvor aber muß man noch etwas zergangene Butter darunter gethan haben. Nunmehr setzt man Butter in einem Eierkuchentiegel über's Feuer, schüttet das Eingerührte dazu und läßt den Kuchen zugleich auf beiden Seiten backen. Beim Auftragen bestreuet man ihn noch mit Zucker und Zimmt.

Saure Eier.

Man läßt Wasser siedend werden und wirft in dasselbe so viel Eier, als man will, eines nach dem andern. Wenn das Weiße eines jeden Eies etwas zusammengelaufen ist, legt man die Eier auf eine zinnerne Schüssel, welche über einem gelinden Kohlenfeuer steht, und gießt eine Sauce darüber, welche aus 1/4 Kanne Essig, eben so vielem Wasser, etwas Salz, Butter, kleinen Rosinen, Citronschalen, 2 ganzen Eiern und etwas Mehl bereitet worden ist. Hiermit läßt man die Eier, bis sie gut sind, schmoren.

Eier auf Butter.

Zu 6 bis 8 Eiern werden 4 Loth Butter in einem flachen Tiegel übers Feuer gesetzt; sobald die Butter nun wie Schaum in die Höhe steigt, schlägt man die Eier hinein, bestreuet sie mit Salz und läßt sie über gelindem Feuer so lange stehen, bis das Weiße fest wird.

Gerührte Eier.

Lasse in der Casserole ein Stück Butter zergehen; sobald sie hoch steigt, gieße die vorher in einem Topfe zer=

quirlten Eier hinein, stich sie mit dem Kochlöffel von dem Boden und den Seiten des Kasserols öfter los und lasse sie so lange über dem Feuer, bis sich die schlüpfrigen Theile verzogen haben, schütte sie dann gleich auf eine Schüssel und bestreue sie mit Pfeffer. Folgender Sachen bedient man sich als Zugabe der Eier: Aepfel, Schnittlauch, Sardellen, Heringe, Pökelfleisch, Schinken und Wurst; wähle eines von diesen, schwitze es ein wenig, nachdem es klein geschnitten worden ist, in der Butter ab und rühre dann erst die Eier hinzu.

Gerührte Eier mit Sardellen.

Wenn die Eier selbst auf die vorher beschriebene Art zubereitet sind, so werden einige Sardellen, Heringe oder Pücklinge zerschnitten, ausgegrätet, unter die Eier gerührt und mit diesen in Butter gebraten. Beim Anrichten werden sie mit Muskatenblüthen bestreut. Auf eine ähnliche Art kann man mit Eiern Schinken, Knackwürste und anderes Fleischwerk braten.

Eierkuchen von Reis.

Man läßt ein halbes Viertelpfund Reis in einem Nößel Milch gut ausquellen und dann wieder verkühlen. Hierauf werden 7 Eierdotter zu 4 Loth Butter gequirlt oder in einem Reibasch gut abgerührt, 1 Citrone auf Zucker abgerieben und für 6 Pfennige geriebene Semmel dazu gethan. Das Weiße von 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen und auch dazu gerührt. Wenn nun Alles gut durcheinander gequirlt ist, so thut man endlich den Reis nebst ein wenig Salz dazu, rührt es nun ganz behutsam unter einander, damit der Reis nicht zerrührt wird, und bäckt den Eierkuchen, wie den erstern, in einem Tiegel oder in einer Pfanne. — Auf dieselbe Art kann man auch

Eierkuchen von Hirse,
den man übrig behalten hat, backen.

Omeletten.

Quirle 6 Eier mit fein gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer. Gieb Butter in eine Pfanne; sobald dieselbe steigt, gieße die Masse hinein und backe sie auf einer Seite bräunlich, streue oben auf die ungebackene Seite fein geriebenen Parmesankäse und rolle sie zusammen.

9. Pilze zu braten.

Die Pilze werden geschält, das Faserige inwendig rein heraus- und die Pilze selbst in kleine Stücke geschnitten. Nun wäscht man sie rein ab, läßt sie wieder gut ablaufen, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, und wenn sie heiß ist, die Pilze dazu. Alsdann wirft man etwas Salz, gestoßenen Pfeffer und gewiegte Petersilie hinein und läßt sie gehörig braten. Man muß sich aber wohl hüten, Pilze zu nehmen, die viel Maden haben.

10. Fische.

Aal blau zu sieden.

Dieser muß auf folgende Art behandelt werden: Man hält ihn mit einem schlechten, jedoch reinlichen Tuche oben

beim Kopfe und reibt ihn mit Salz gut ab, dann schneidet man Kopf und Schwanz, weil beide nicht viel zu gebrauchen sind, sogleich ab, theilt den Aaal in gehörige Stücke und wäscht ihn mit frischem Wasser rein ab. Hierauf setzt man in einem Fischkessel Wasser über, thut eine Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, Citronschale und gehöriges Salz hinein, bläuet den Aal mit ein wenig warmem Weinessig und sticht mit einer Gabel hin und wieder in die Haut desselben, damit sie beim Sieden nicht aufspringt. Wenn das dazu bereitete Wasser etwas heiß ist, so thut man den Aal hinein und läßt ihn eine Viertelstunde sieden; dann hebt man ihn vom Feuer, gießt sogleich ein halbes Bierglas kalten Essig darauf (damit der Broden beisammen bleibt) und läßt ihn so zugedeckt noch ein Weilchen stehen. Beim Anrichten belegt man ihn mit ausgezackten Citronscheibchen und trägt ihn mit Weinessig und Citrone auf.

Aal blau zu sieden.

(Auf eine andere Art.)

Sind die Aale groß, so müssen sie erst abgezogen werden, welches folgendermaßen geschieht: Man schneide um den Kopf herum die Haut ein, ziehe mit Hülfe einer Packnadel einen Bindfaden durch den Kopf, schürze eine Schleife und hänge den Aal daran auf, löse mit einem Messer erst so viel von der Haut ab, daß man sie fassen kann, und ziehe sie alsdann vollends ab, welches sehr geschwinde geht, nehme nun den Aal erst aus, wasche und schneide ihn in Stücke. Sind die Aale aber gewöhnlich und klein, so werden sie statt des Abziehens tüchtig mit Salz abgerieben. Hierauf thue man Salz, einige Zwiebeln, etwas Salbei und ungestoßenen Pfeffer in eine Kasserole, lege den Aal hinein, gieße bis zum Ueberstehen

Wasser darauf und bringe ihn zum Feuer. Von allen Fischen muß der Aal fast am längsten kochen. Ist er gar, so nehme man ihn aus der Kasserole, thue ihn in einen angemessenen Topf, gieße die Brühe darüber, decke ihn fest zu und lasse ihn sonach ohngefähr ein Viertelstündchen vor dem Anrichten ziehen. Man giebt gern Gurken- oder andern Sallat und Essig nebst gehackter Petersilie dazu.

Aalraupen.

Diese werden auf die nämliche Art gesotten. Man kann sie mit Wein- oder Erbsenbrühe zum Speisen geben.

Forellen blau zu sieden.

Die Forellen werden aus dem Wasser genommen, auf den Kopf geschlagen, ausgenommen, gewaschen und mit scharfem Weinessig bespritzt. Man siedet in einer Kasserole halb Wasser und halb Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronschalen und Pfeffer, giebt die Forellen dazu und läßt sie aufsieden. Will man sie kalt zur Tafel geben, so läßt man sie in dem Sude abkühlen und servirt sie mit Essig und Oel.

Gründlinge blau zu sieden.

Man legt sie, wenn sie gehörig rein gemacht sind, in ein Geschirr, besprengt sie mit warmem Essig, deckt sie mit Papier zu und läßt sie so lange stehen, bis man einen Kessel mit Wasser und Salz über's Feuer gesetzt hat. Sobald das Wasser zu sieden anfängt, werden die Fische hineingethan und müssen schnell sieden, so werden sie schön blau. Man nimmt sie hierauf, wenn sie gut sind, vom Feuer, besprengt sie mit kaltem Essig und deckt sie sogleich wieder mit Papier zu. Beim Auftragen werden sie mit Petersilie bestreut.

Gebackene Gründlinge.

Man trocknet die Gründlinge in einer Serviette ab, kehrt sie in Mehl und Salz um, gießt gequirlte Eier darunter und bratet sie gar.

Hecht blau zu sieden.

Wenn der Hecht meist gar ist, so wird er mit kaltem Wasser besprengt, und wenn er völlig gar ist, wird er in eine Schüssel gelegt, mit einer andern Schüssel und noch mit einer Serviette zugedeckt, wodurch er recht blau wird.

Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfen wird aufgemacht, ausgewaschen, in Stücke geschnitten und mit siedendem Essig übergossen. Nun giebt man in eine Kasserole Kräuteressig mit Wasser, Gewürznelken, Pfeffer, Citronschalen, Möhren und Salz, läßt es aufsieden, giebt den Fisch hinein und kocht ihn ganz langsam. Wenn der Sud etwas abgekühlt ist, nimmt man den Karpfen auf die Schüssel heraus und verziert ihn mit grüner Petersilie. Man servirt ihn mit Essig und Oel.

Karpfen mit Petersilie.

Setze nicht viel Wasser mit zerschnittenen Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und geriebener Semmel auf; nachdem es ein wenig gekocht, lege den abgewaschenen und zertheilten Karpfen hinein und lasse ihn gar und sämig kochen. Gieb zuletzt ein Stück Butter und gehackte Petersilie dazu und lasse es nochmals aufkochen.

Gebratener Karpfen.

Schuppe und reinige einen großen Karpfen, dann reibe ihn in- und auswendig mit Salz ein und lasse ihn ein Weilchen durchziehen. Lege in eine Bratpfanne ein Holzgitter, den Karpfen darauf und lasse ihn unter flei-

ßigem Begießen und öfterem Umwenden mit Wein, Butter und einer ganzen Zwiebel gar braten. Hierzu paßt jede pikante braune Sauce, worin Du vorher die klein geschnittene Milch nebst dem Eingeweide abkochen kannst. Beim Anrichten wird der Fisch mit seiner eigenen kurz eingekochten Brühe übergossen, und die andere Sauce wird in der Sauciere servirt.

Karpfen mit polnischer Brühe.

Den abgewaschenen Karpfen schneide beim Kopfe auf der weichen Seite quer ein, jedoch nicht tief, schlitze ihn dann der Länge nach auf, nimm behutsam das Eingeweide heraus, damit die Galle nicht ausläuft, löse dieselbe los und spüle den hohlen Karpfen mit etwas Essig aus, spalte den Fisch grade mitten durch und schneide jede Hälfte in 2 oder 3 Stücke, welche Du ein wenig mit Salz einreibst. Thue in eine Casserole grob geschnittene Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, englisch Gewürz, Lorbeerblätter und Citronschale, lasse dies in Bier überkochen und lege dann die Fische ein, die Kopfstücke nach unten, deren Schuppen nach oben gekehrt; die andern Stücke lege so, daß Schuppe auf Schuppe stößt, gieb dazu das aufgefangene Blut nebst fein geriebenem Pfefferkuchen, und wenn die Fische beinahe gar sind, ein Stück Butter. Sollte Dir die Sauce zu herb schmecken, so versüße sie mit Zucker und hüte Dich, durch öfteres Schütteln des Casserols, vor dem Anbrennen; auch muß so viel Bier beim Zukochen genommen werden, daß die Fische überkochen können.

Karpfen auf andere Art.

Nachdem der Karpfen geschuppt und ausgenommen worden ist, spüle das Blut mit Rothwein aus, schneide ihn entzwei und bestreue jedes Stück mit etwas Salz. Röste

Mehl in Butter recht braun, thue das aufgefangene Blut mit dem Wein hinzu, verrühre es zu einer sämigen Sauce, würze selbige mit Zwiebel= und Citronscheiben, Lorbeer= blättern und Nelken, dann lasse es ein wenig kochen. Brich einen guten Theil welscher Nüsse in Viertel, löse die braune Schale sauber ab, thue nun die Fische nebst den Nüssen hinein und lasse sie gar kochen. Zuletzt gieb Butter nebst Zucker daran und hüte es vor dem An= brennen durch öfteres Schütteln.

Karpfen in Weißbier zu sieden.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücke geschnitten ist, wird er mit Salz eingerie= ben und nach einer halben Stunde abgetrocknet in einen Kessel mit vielen klein gehackten Zwiebeln, einigen ganzen Nelken, Muskatenblumen und so viel Bier, daß er damit völlig bedeckt wird, gelegt. Dies Alles kocht man auf starkem Feuer so lange, bis nicht so gar sehr viel Brühe mehr übrig bleibt. Es kann auch noch ein Stück Butter dazu gethan werden.

Oder: Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücke geschnitten worden ist, setzt man, wenn er etwa 3 Pfund wiegt, in einem verzinnten kupfer= nen Kessel anderthalb Kannen nicht bitteres Bier auf das Feuer wirft 2 geschnittene Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, klein geschnittene Citronschale, eine Möhre, eine Wurzel, ein Stück Sellerie in Scheibchen geschnitten, 1½ Loth Salz, ⅛ Loth Pfeffer, eben so viel neue Würze, 6 Stück Nelken und etwas Thymian hinein, läßt dies 5 Minuten kochen, legt dann die Kopfstücke, das Bündel und die übri= gen Karpfenstücke hinein, läßt Alles zusammen zugedeckt eine gute Viertelstunde auf einem starken Feuer kochen, bis die Brühe dicklich wird. Hernach thut man 2 Loth

gestoßenen Zucker, 8 Loth Butter dazu und gießt $^1/_8$ Kanne Weinessig hinein. Nun wird aufgedeckt; Alles kocht langsam etwa 5 bis 6 Minuten, und es wird fleißig begossen. Ist die Sauce nicht dick genug, so muß sie abgegossen und in einer Casserole eingekocht werden. Man kann sie aber auch mit etwas braunem Mehl dick machen und mit aufkochen lassen. Die Sauce wird über den angerichteten Karpfen gegossen. Will man, so kann man auch geriebenen Pfefferkuchen dazu nehmen.

Karpfen in Butter gebacken.

Man schneidet den rein gemachten Fisch in schöne Stücke und salzt ihn; dann wird er in Gries mit Mehl vermengt, gewickelt und rasch im Schmalze ausgebacken. Auf diese Art können auch alle kleinen Fischchen, als: Weißfische, Gründlinge, Karauschen u. s. w. gebacken werden.

Hecht mit Petersilie und Klößchen.

Die geschuppten, gereinigten, zerschnittenen oder ganzen Hechte setze mit Salz, Zwiebeln und kochendem Wasser zum Feuer. Hat es einige Male gut aufgekocht, so schöpfe so viel Wasser ab, daß das zur Sauce nöthige nur noch an dem Fische bleibt; wirf geriebene Semmel hinzu und lasse ihn gar und sämig kochen, gieb dann Butter und gehackte grüne Petersilie daran und lasse es noch einmal aufkochen. Die fein gehackten Hechtlebern mische mit Eiern, geriebener Semmel und geschmolzener Butter, forme kleine Klößchen davon und lasse sie in der abgenommenen Fischbrühe gar kochen. Zum Anrichten lege sie an die Fische.

Hechte zu backen.

Hierzu eignen sich am besten die kleinen Hechte; schuppe und reinige dieselben, reibe sie mit Salz ein und trockne

sie nach einer Stunde ab, wälze sie darauf in Mehl und backe sie in klarer Butter aus. Mit großen, gespaltenen und in Stücke geschnittenen Hechten kannst Du eben so verfahren.

Zander.

Schuppe und reinige denselben, dann koche ihn entweder ganz oder zerschnitten in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern auf raschem Feuer gar. Bestreue ihn auf der Schüssel mit hartgekochten, abgeschälten und gehackten Eiern, dazu gieb braune Butter, woran Du entweder gehackte Petersilie oder Senf mischest. Auch paßt statt dessen eine holländische oder weiße Senf-Sauce trefflich dazu.

Schleihen mit Dille.

Reibe dieselben mit Salz oder warmer Asche, damit der Schleim losgehe; wenn Du sie dann aufgeschnitten und gereinigt hast, so begieße sie mit siedendem Essig, setze Wasser mit Salz auf; wenn es kocht, so thue die Schleihen nebst dem Essig hinein und lasse sie gar kochen. Quirle einige Eidotter in Milch klar, gieße etwas Fleischbrühe dazu und lasse es mit frischer Butter und fein gehacktem Dillkraut unter Umrühren zu einer sämigen Sauce kochen. Die Schleihen werden apart zu Tische gegeben.

Barben.

Die abgeschuppten, ausgenommenen und gereinigten Barben setze mit Salz, Zwiebeln und siedendem Wasser auf's Feuer; gar gekocht und herausgenommen gieb sie entweder mit gehackten Eiern, brauner Butter und Petersilie oder einer holländischen Sauce zu Tische.

Barse.

Selbige werden ausgeschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Gewürz

gar gekocht, sodann mit einer beliebigen pikanten weißen Sauce oder wie die Schleihen mit Dillsauce zu Tische gegeben. Sollen die Fische aber kalt verspeiset werden, so richte sie zierlich auf einer Schüssel mit verlesenem, gewaschenem Petersilienkraut an, lege die abgekochten Zwiebeln herum, gieße dann einige Löffel voll Fleischbrühe darüber und lasse sie erstarren und zu Gallert werden; dann gieb entweder Essig und Oel oder eine kalte englische oder eine kalte Meerrettig-Sauce dazu.

Stinte zu kochen.

Selbige werden unter den Kinnladen aufgeschlitzt, ausgenommen und gewaschen. Setze sie mit vielem Salz nebst einigen Zwiebeln in diesem Wasser auf und koche sie gar; hierzu passen alle weißen pikanten, als auch Meerrettig- und englischen Saucen.

Stör zu kochen.

Nachdem derselbe mit einer Bürste rein gebürstet und mehrere Male in kaltem Wasser abgewaschen worden ist, zerschneide ihn in beliebige Stücke und koche diese unter fleißigem Abschäumen in Salzwasser langsam gar; herausgenommen und auf einer Schüssel zierlich angerichtet, bestreue ihn mit zerhacktem, hart gekochtem Ei. Schwitze Petersilie in brauner Butter und gieße es über den Fisch. Oder: gieb ihm eine weiße Weinsauce bei.

Wels.

Koche denselben in Wasser und Salz recht langsam gar und gieb ihn nach Belieben mit einer Sahn-, weißen Senf- oder holländischen Sauce zu Tische. Mit brauner Butter und grüner Petersilie übergossen, paßt er auch sehr gut zu gekochten Schoten.

Lachs zu sieden.

Den Lachs muß man am Rücken der Länge nach aufreißen, das Rückgrat herausschneiden, das Eingeweide herausnehmen, ihn dann vollends auseinander und jede Hälfte besonders in Stücke schneiden, nachher wohl abwaschen und ein paar Stunden kalt wässern lassen; dann bringt man ihn mit Salz, Wasser, Weinessig, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern zum Feuer und giebt, wenn man ihn anrichtet, gehackte Petersilie und Essig oder eine englische Sauce dazu.

Stockfisch mit Schotenerbsen.

Schneide demselben die Floßfedern los, besprenge ihn mit Wasser und klopfe ihn derb. Mische Wasser mit Eichenholzlauge oder Kalkwasser, lege den Fisch hinein, wechsele täglich mit frischem Wasser und Zusatz ab, und wenn er 4 Tage gestanden hat, so lege ihn einen Tag in bloßes Wasser, dann ist er gut. Kaufst Du ihn aber schon gewässert, so wasche ihn ab, zerschneide ihn, schuppe ihn, rolle jedes Stück so zusammen, daß die Haut auswendig kommt, und verbinde es mit Bindfaden. Setze den Fisch kalt und ohne Salz zum Feuer, damit er recht langsam ziehen kann; wenn es aufhört zu schäumen, nimm ihn heraus, löse den Faden und die Haut nebst den groben Gräten los, begieße ihn mit brauner Butter und gieb ihn entweder zu Schoten oder Erbsen, auch mit einer Sahn- oder Zwiebel-Sauce zu Tische.

Stockfisch mit Kümmelbrühe.

Sobald der Stockfisch auf die vorbesagte Art zubereitet ist, auch die Gräten rein aus demselben geputzt sind, so setzt man Butter über's Feuer, röstet gestoßenen Kümmel und geriebene Semmel mit etwas Mehl vermengt, läßt

es gelbbraun schmoren, gießt gute Fleischbrühe dazu und läßt sie ankochen. Erst kurz vor dem Anrichten wird der Stockfisch in die Brühe gethan und bald darauf die Speisen aufgetragen. Man kann auch eine Butterbrühe mit gewiegter Petersilie dazu geben.

Heringe zu backen.

Man schneidet den Heringen die Floßfedern und Gräten aus, nimmt Rogen oder Milch aus ihnen heraus. Dann werden sie einige Stunden gewässert oder in Milch eingeweicht, wieder abgetrocknet, in eine Sauce von Wein, einigen Eierdottern und etwas Mehl eingetaucht und in heißer Butter gebacken. Man trägt sie mit Sauerkraut auf.

Polnische Heringe.

Man wässert Heringe (Milchne) 2 Tage in Wasser, alsdann werden sie rein abgewaschen, die Milch davon rein herausgedrückt und 24 Stunden noch in ordinaire Milch gelegt. Nun nimmt man klein geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer und Citronscheiben, belegt den Boden eines steinernen Topfes damit, legt eine Schicht Heringe, welche man recht rein hat ablaufen lassen, darauf und fährt abwechselnd so fort, bis der Topf voll ist. Alsdann quirlt man die Milch von den Heringen mit so viel Weinessig, als nöthig ist, dieselben im Topfe zu bedecken, und gießt es alsdann darauf. Beim Auftragen kann man sie noch mit Kapern belegen.

Heringe zu mariniren.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, indessen aber öfters frisches Wasser erhalten; dann werden sie gehäutet, die Milch oder Rogen herausgenommen, die Heringe aber selbst in Töpfe oder Gläser eingeschichtet und

mit Gewürz und einigen Zwiebeln abgekochter und wieder erkalteter Essig darauf gegossen.

Bricken oder Neunaugen zu mariniren.

Thue die lebendigen Neunaugen in ein Gefäß, bestreue sie mit einer Handvoll Salz und lasse sie darin sterben. Trockene sie darauf rein ab, bestreiche sie mit Butter und brate sie auf dem Roste braun, lege sie dann schichtweise mit Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und englisch Gewürz in ein steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße so viel Essig darauf, daß er übersteht, binde es fest zu und stelle es an einen kalten Ort.

Fische zu mariniren.

Hierzu passen Aale, Karpfen, Lachse und Forellen. Der Aal wird, wenn er groß ist, abgezogen und zertheilt. Die Karpfen werden geschuppt, gespalten und zerschnitten. Der Lachs wird ebenfalls zerschnitten, nur Forellen und kleine Aale bleiben ganz. Jede einzelne Fischart wird mit Salz und Wasser nebst etwas Essig blau gekocht, nur mußt Du genau Acht haben, daß sie nicht zu viel kochen; sie dürfen weder zu weich, noch roh sein. Nimm sie nun mit dem Fischlöffel behutsam heraus und thue sie auf ein schräg gelegtes Küchenbrett zum Ablaufen. Koche Essig mit klein geschnittenen Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Thymian, Esdragon, Nelken und Pfefferkörnern auf und lasse ihn abkühlen. Schichte nun die warmen Fische mit den Wurzeln, Citronscheiben und Lorbeerblättern recht zierlich in ein irdenes Gefäß, damit eine Lage Fische mit einer Lage Wurzeln und Kräutern abwechseln; gieße den lauen Essig darüber, binde das Gefäß fest zu und bewahre es an einem kühlen Orte.

11. Frikassee's.

Frikassee's von Kalb- oder Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben u. s. w.

werden folgendermaßen zubereitet. Man schneidet das Fleisch in zierliche kleine Stückchen, die Tauben und Hühner aber in Viertel, damit man, wenn es auf den Tisch kommt, sieht, was es ist, wäscht es rein ab und begießt es auch noch mit heißem Wasser. Hierauf thut man ein Stück Butter in eine Casserole oder einen Schmortiegel, dazu eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine in dicke Scheiben geschnittene Citrone und etwas Thymian, nimmt das zum Frikassiren Bestimmte aus dem Wasser, thut es zu jenem mit in den Tiegel, salzt es gehörig und läßt es bei gelindem Feuer gut schmoren. Um das Anbrennen zu verhindern, muß man es oft umschütteln; auch ist es nöthig, daß der Tiegel oder die Casserole mit einer passenden Stürze oder Deckel versehen sei. Wenn es Feuchtigkeit nöthig haben sollte, so gießt man ein wenig Fleischbrühe dazu. — Es hat dann, wenn es gehörig weich ist, gerade genug geschmort. Kurz vor dem Anrichten quirlt man ein paar Eierdotter und ein paar Messerspitzen Mehl in ein halbes Bierglas Wein und gießt es zu Obigem. Ist die Brühe zu dick, so kann man noch Fleischbrühe oder etwas Wein nachgießen. — Beim Anrichten wird die Brühe durch den Durchschlag gegossen und so aufgetragen.

12. Brühen (Saucen) mit Angabe der Speisen, wozu sie gehören.

Wachholderbrühe.

Gestoßene Wachholderbeeren werden nebst einigen Nelken, etwas Citronschale und geröstetem Brode in Fleischbrühe gekocht, dann klar gequirlt durch einen etwas engen Durchschlag gegossen, nach Belieben mit Weinessig etwas säuerlich gemacht und mit Zucker wieder ein wenig versüßt. Man kann sie zu zahmem oder wildem Schweinefleisch, vorzüglich aber zu gedämpften wilden Enten geben.

Butterbrühe.

Ein Löffel voll Butter wird zerlassen und 3 Löffel voll Mehl darein gethan; ist es etwas angelaufen, wird diese Sauce entweder gleich verwendet oder aufgehoben.

Kapernbrühe.

Laß Butter braten; wenn der Schaum fällt, so röste Mehl darin braun, dann thue etwas weißen Wein, Citronscheibe, Zucker und Kapern dazu und laß es eine Weile durchkochen.

Senfbrühe.

Man läßt Butter in einem Tiegel heiß werden und schmort geriebene Semmel darin; wenn sie braun ist, thut man den Senf dazu, gießt Fleischbrühe und etwas Wein oder Weinessig daran und läßt es zusammen nebst ein wenig grobem Zucker noch etwas angrübeln. — Man kann sie zu Fischen, vorzüglich aber zu Rindszunge geben.

Pommeranzenbrühe.

Man macht eine Buttersauce, giebt ein Nößel Suppe, den Saft und die Schale einer Pommeranze, Salz und Pfeffer dazu.

Kirschbrühe.

Man stoße ½ Metze Kirschen mit den Steinen in einem Mörser klein und koche diese dann mit einem halben Quart Wasser und Wein. Abgekocht durch ein Sieb gestrichen, alsdann noch einmal mit Citronschale, Zucker, Zimmt und etwas gestoßenen Nelken aufgekocht. Zuletzt wird ein flacher Löffel voll Kartoffelmehl oder Stärke mit ein wenig kaltem Wasser klar und flüssig gerührt und dieses unter beständigem Quirlen zugegeben. — Diese Sauce ist zu Puddings und kalten Sachen zu gebrauchen.
Man kann auch die Steine ausbrechen und sie durchgeschlagen kochen, dann klein quirlen, Pfirsichwasser und einen halben Löffel voll Kartoffelmehl zugeben.

Braune Brühe.

Eine Brodrinde wird auf dem Reibeisen recht fein gerieben, durch den Durchschlag gesiebt, damit keine Stücken darin bleiben, ein Eßlöffel Mehl darunter gemengt und in Fett braun geschmort Alsdann gießt man Fleischbrühe dazu und läßt es erst nur ankochen; thut ferner etwas Wein, von einer Citrone den Saft, ein Stückchen Zucker und länglich geschnittene Pinien hinein und läßt es nun noch etwas anziehen. Zuletzt rührt man ein paar gestoßene Nelken und Cardamomen dazu. Diese Brühe, die sehr herzhaft schmeckt, kann man zu zahmem und wildem Fleische geben.

Citronenbrühe.

Es wird Butter mit Mehl gelb gebraten, etwas klein

geschnittene Zwiebel hineingegeben, dann so viel Brühe darauf, daß es die rechte Dicke bekommt; nun schneidet man von einer Citrone die Schale schön länglich, giebt den Saft dazu, läßt sie gut versieden, zuletzt 2 Löffel voll gute saure Sahne hinein, so ist die Sauce fertig.

Mandelbrühe.

Man stößt 4 Loth süße Mandeln mit ein paar Tropfen Rosinenwasser ganz fein in einem Mörser, thut sie dann in ein Töpfchen, gießt Hühner-, Tauben- oder Kalbfleischbrühe dazu und läßt es eine Viertelstunde langsam kochen, quirlt ein wenig klar geriebene Semmel oder Zwieback daran und richtet es über Tauben, junge Hühner oder Kalbfleisch an. Auch zu Kalbfleischklößchen u. dergl. mehr schickt sie sich sehr gut.

Saure und süße Brühe.

Man brennt das Mehl dazu vorzüglich braun, wenn man zuvor eine Zwiebel ganz klein in Fett oder Butter geschmort hat. Ist es braun genug, so wird die kochende Fleischbrühe dazu gegossen und selbige ganz klar aufgekocht. Hierauf wird guter Essig dazu gegossen und die Brühe mit Syrup oder Zucker versüßt. Zuletzt wird noch gestoßene neue Würze dazu gethan. Man kann in diese Brühe aufgesottene, klein geschnittene Kälber-, auch Rindsleber oder kalten Braten thun. Vorzüglich gut schmeckt sie zu Erdbirnklößen, auch zu geschnittenen, zuvor gekochten Erdbirnen.

Sardellenbrühe oder -Sauce.

Schärbe eingewässerte und abgegrätete Sardellen recht fein und schmore sie in etwas Butter, thue dann Fleischbrühe nebst etwas Citrone hinzu, laß es kochen, mache

es mit Semmelkrumen etwas sämig oder quirle die Brühe mit Eidottern ab.

Muschel-Sauce.

Die Muscheln oder Austern werden in Wasser nur ein Mal gekocht, dann in einer Casserole ein Stück Butter nebst einem Löffel Mehl, etwas Wasser und einigen klein gehackten Austern gerieben, auf dem Feuer mit Brühe oder Wein und dem Wasser, worin die Austern oder Muscheln abgekocht worden, zu einer sämigen Sauce abgerührt und dann Citronscheiben und die von den Barten gereinigten Austern hinzugethan, und wenn man will, auch ein Löffel voll Champignons. Die Sauce braucht man über gebratene Kapaunen, Puten, Hühner und besonders über große blau gekochte Hechte.

Eine Zwiebel-Sauce.

Auf ein halbes Quart Sauce rechnet man gewöhnlich 6 bis 8 Stück Zwiebeln; diese werden abgezogen, mit fetter Brühe gar gekocht, etwas gereinigter Kümmel hinzugegeben und dann mit geriebener Semmel zu einer sämigen Sauce aufgekocht. Diese Sauce wird gewöhnlich zu Hammelfleisch angewendet.

Wein-Sauce.

Quirle etwas Mehl mit einigen Eidottern in kaltem Wasser klar, gieße dann heißen rothen Wein mit Wasser vermischt hinzu, würze es mit gestoßenem Zucker, Zimmt, Nelken und Muskatenblüthe und lasse Alles mit einem Stückchen ausgewaschener Butter aufkochen.

Ragout-Sauce.

Röste einige Löffel voll Mehl in Butter braun, verdünne solches mit Fleischbrühe, in deren Ermangelung mit

Wasser, und wenn Du Bratensauce übrig hast, welche nicht scharf gesalzen ist, kannst Du selbige hierzu anwenden. Füge fein geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, einige Löffel Weinessig, Citronschale, Pfeffer, englisch Gewürz, Zucker und Nelken hinzu und lasse Alles eine Weile durchkochen.

Herings-Sauce.

Wässere einen Hering 3 Stunden lang, schäle und gräte ihn aus und hacke ihn nebst einer Zwiebel recht fein; dann röste Mehl in Butter braun, verdünne es mit Brühe und Wasser, schütte den Hering hinein und drücke zuletzt etwas Citronsaft hinzu.

Schnittlauch-Sauce.

Wasche und schneide den Schnittlauch, und nachdem Du Mehl in Butter geröstet, wirf den Schnittlauch hinzu und lasse ihn mit aufschwitzen; dann gieße Brühe daran und lasse es kochen.

Petersilien-Sauce.

Schwitze in einem Stück Butter eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem starken Löffel gehackter grüner Petersilie; gieb dann etwas Mehl hinzu, und nachdem Du dasselbe verrührt, gieße Brühe daran und lasse es aufkochen; hierzu passen auch in anderem Wasser weich gekochte Morcheln.

Sauce von Kirsch- oder Pflaumenmus.

Weiche ein halbes Pfund Kirsch- oder Pflaumenmus in ein halbes Quart Wasser, thue dann Nelken, Zimmt und Citronschale daran und lasse es gut kochen; klar gequirlt und durchgeschlagen versüße es mit Zucker oder Syrup. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kannst Du das Wasser mit Wein mischen.

Meerrettig-Sauce.

Schabe und reibe eine Wurzel Meerrettig, vermische es mit etwas Milch, quirle selbiges in kalter Milch, gieße dann eben so viel heiße Fleischbrühe hinzu und lasse es verdeckt mit etwas frischer Butter einmal aufkochen. Auch kannst Du das Gelbe von einigen Eiern hinzuthun, unter stetem Rühren mit ankochen lassen.

Englische Sauce zu allem kalten Braten und Rindfleisch.

Nimm von 2 Heringen die Milch und zerdrücke sie zu Mus, ferner von 2 hart gekochten Eiern das Gelbe, hacke einen halben ausgegräteten Hering mit grüner Petersilie, Schnittlauch, Citronschale und einigen Sardellen ganz fein, quirle Alles mit Essig gut durch, damit es eine Sauce wird, und zuletzt rühre einen Löffel voll feines Oel, gestoßenen Pfeffer, fließenden Senf und Kapern daran.

13. Eingemachte Gemüse, Früchte und andere Sachen.

Grüne Bohnen zum Winter aufzubewahren.

Hierzu werden Bohnen genommen, die nicht zu alt sind, von denen noch keine inwendig mit der Schale formirt ist. Man zieht die Fasern rein ab, schneidet sie wie gewöhnlich fein schiefrig und schüttet sie einstweilen in ein Faß. Auf eine Wasserkanne voll geschnittener Bohnen kann man immer 4 Hände voll Salz nehmen. Wenn nun die Bohnen recht mit Salz untermengt sind, so wer-

den sie immer nach und nach in die dazu bestimmten Fäßchen so derb wie möglich gelegt, die Fäßchen gut zugespundet und so an einem frischen Orte aufbewahrt. Sobald sie nun eingekocht werden sollen, müssen sie am Abend zuvor einige Male abgewaschen und in frisches Wasser gelegt werden. Den Tag darauf kocht man sie mit Wasser halb weich, gießt dann das Wasser wieder weg und kocht sie in guter, nicht zu sehr gesalzener Fleischbrühe vollends gar.

Schotenerbsen zum Winter aufzubewahren.

Man nimmt schöne kleine grüne Erbsen, salzt und läßt sie dann einige Stunden auf einem Siebe liegen, füllt sie dann in Flaschen, stopft sie zu und verbindet sie fest mit einer Blase, giebt sie in einen Kessel mit Wasser und läßt sie einige Sude machen, nimmt sie dann vom Feuer weg und läßt sie so lange im Wasser, bis es gut ausgekühlt, denn sonst zerspringen die Flaschen. Sie werden dann wie die frischen Erbsen zubereitet, doch müssen sie gut ausgewaschen werden.

Gurken einzumachen.

Hierzu nimmt man eine recht fleischige, nicht zu viele Körner habende, ungefähr einen Finger lange Art Gurken; die Schlangengurken sind die tauglichsten. Diese legt man nun sauber gewaschen mit Salz in ein Behältniß, vermeidet jedoch das Versalzen, weil sie in diesem Falle nicht allein ihren guten Geschmack verlieren, sondern auch sehr bald verderben. Mit dem Salze läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, trocknet sie sodann rein ab, schichtet sie zwischen sauren Kirschblättern und Dillstauden trocken in einem Fasse auf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie einen Tag lang stehen. Am zweiten Tage

läßt man das Wasser ab und giebt es kochend wieder darauf; sobald das Wasser noch nicht den gehörigen Grad von Salz besitzt, schüttet man etwas zu, wiederholt das Aufgießen des kochenden Wassers 3 Tage nach einander und spundet sodann das Faß fest zu. An einem trockenen Orte wird es aufbewahrt.

Pfeffergurken einzumachen.

Höchstens einen kleinen Finger lange, lieber noch kleinere Pfeffergurken werden abgewaschen und mit Salz bestreut in einer Schüssel 24 Stunden lang stehen gelassen, nach dieser Zeit aus der Schüssel genommen, rein abgetrocknet, in einem nicht fettigen Topfe wieder 24 Stunden lang mit Biereſſig bedeckt ziehen gelassen; nach Verlauf dieser Zeit gießt man den darauf gestandenen Biereſſig ab, kocht ihn, giebt ihn glühend wieder zurück, wartet abermals 24 Stunden und wiederholt dieses nämliche Verfahren nach gleicher Zeit zum dritten Male. Nach diesem dreimaligen Verfahren mit Biereſſig gießt man denselben ab, setzt Weineſſig auf das Feuer und läßt die Gurken in demselben ein Mal mit aufkochen. Man läßt sie darauf in dem Weineſſig bedeckt erkalten. Völlig abgekühlt schichtet man die Gurken mit Pfeffer, Nelken, grünen Lorbeerblättern in ein Glas ein, bindet solches fest zu und stellt es an einen trocknen Ort. Besitzt man guten, nicht zu leicht verfliegenden Weineſſig, so kann man auch gleich anfangs statt des Biereſſigs diesen nehmen, ihn 3 Mal nach einander aufgekocht übergießen und zum vierten Mal die Gurken darin aufbewahren.

Gurken in Salzwasser einzumachen.

Wässere die Gurken 24 Stunden in Brunnenwasser ein, thue sie hernach in ein hölzernes Gefäß mit Weinblättern und Dill; dann mache eine Sole von Salzwasser,

koche solche auf und gieße sie kochend darauf; wenn sie kalt ist, so gieße sie wieder ab und koche sie zum zweiten Male auf und gieße sie wieder darauf; dann gieße sie nochmals ab und koche sie zum dritten Male auf, zuletzt wird das Faß zugespundet, so halten sie sich 2 bis 3 Jahre.

Bohnen wie Pfeffergurken einzulegen.

Ganz junge Bohnen von gleicher Größe werden ausgesucht, gut abgezogen, aber unzerschnitten gelassen, gewaschen und in einem Kessel mit kaltem Wasser über's Feuer gesetzt. Hier läßt man sie nur halb weich sieden, damit das Grobe davon weggeht, gießt das Wasser weg, schüttet die Bohnen in ein Sieb, um sie ganz von dem Wasser zu sondern, läßt sie etwas abtrocknen und legt sie dann ganz, wie die Pfeffergurken, in ein Fäßchen.

Kirschen in Essig eingesetzt.

Hierzu nimm Leopoldskirschen oder kleine saure Korbkirschen, welche hübsche grüne Stiele haben, und schneide die Stiele halb ab. Koche Weinessig und laß ihn kalt werden; dann nimm ein Zuckerglas, streue unten geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmt, in Stücke geschnittene Nelken und lege Kirschen hinein; dann streue wieder Zucker darauf und immer so fort, bis das Glas voll ist; zuletzt wird der Essig, wenn er kalt ist, darauf gegossen und das Glas zugebunden. So halten sie sich sehr gut. Man kann auch den Essig mit dem Zucker kochen, da man auf 1 Maß Essig 1/2 Pfund Zucker rechnet.

Kirschen im eignen Safte aufzubewahren.

Man verfährt damit auf die nämliche Art wie mit den vorhergehenden; nur kommt zu diesen kein Essig, sondern das Glas muß so lange in der Sonne stehen,

bis der eigne Saft über die Kirschen geht. Dann setzt man sie wohlverwahrt an einen frischen Ort.

Eingemachte Aprikosen.

Wähle dazu frische, noch nicht mürbe Aprikosen, schäle, schneide und befreie sie von den Kernen, lasse sie dann in geläutertem, dick gekochtem Zucker aufsieden, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringe sie in ein Glas und gieße den verkühlten Zucker darüber.

Johannisbeeren in Zucker.

Zu 1 Pfund Johannisbeeren nimmt man 1 Pfund Zucker, siedet letztern, schüttet alsdann die sauber abgepflückten Beeren hinein und läßt Beides aufkochen, muß aber dabei den Schaum recht fleißig abnehmen. Nun nimmt man die Beeren heraus, den Zucker und den Saft aber läßt man recht einsieden und schüttet ihn alsdann über jene. Auf eben diese Art bereitet man auch Himbeeren und Brombeeren, nimmt jedoch alsdann nur die Hälfte Zucker dazu.

Eingemachte Stachelbeeren.

Man siedet die Stachelbeeren so lange in mit Weinessig vermischtem Wasser, bis sie aufsteigen; alsdann werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gethan. Nun zerläßt man so viel Zucker, als die Beeren schwer sind, thut sie hinein und läßt sie etwas über dem Feuer stehen, doch muß man sie recht in Acht nehmen, daß sie nicht aufspringen. Alsdann stellt man sie 24 Stunden an einen kühlen Ort, thut sie dann in einen Durchschlag und läßt den Zucker davon ablaufen, siedet ihn dann noch recht ein, giebt die Beeren dazu, läßt ihn mit diesen noch ein paarmal aufwallen und schüttet sie alsdann in die Einmachegläser.

Preiselbeeren im eigenen Safte aufzubewahren.

Die Preiselbeeren befreit man durch aufmerksames Verlesen von allen Unreinigkeiten, setzt sie in einer Kasserole auf gelindes Feuer, daß sie allmälig kochen und Saft ziehen. Alsdann thut man sie steif eingekocht in einen Steintopf und bindet solchen nach völligem Erkalten der Beeren fest zu. Die zu einer Mahlzeit nöthige Portion wird dann jedesmal vor dem Essen mit Zucker und Wein nach Belieben versüßt und flüssig gemacht; auch giebt man die so eingekochten Beeren in mit Zucker geschlagener Sahne zur Tafel.

Pflaumen in Wein.

Man nimmt schöne reife Pflaumen, wäscht sie ab, sticht hin und wieder mit einer Gabel Löcher hinein und legt sie in ein Gefäß. Alsdann siedet man 2 Pfund Zucker, etwas Zimmt und Nelken in einer Kanne rothem Wein, gießt ihn heiß über die Pflaumen und läßt sie so 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Wein wieder abgegossen, noch einmal eingesotten und kochend darüber gethan; so läßt man sie wieder 24 Stunden stehen, dann kocht man Alles zusammen einmal auf, läßt es erkalten und verwahrt es.

Pflaumen in Essig.

1 Quart Essig und 1 Pfund Zucker wird zusammen in einer Kasserole aufgesetzt, sobald es kocht, abgenommen und die mit Nelken und Zimmt gespickten Pflaumen hineingethan und zugedeckt mit dem Essig erkalten gelassen; ganz kalt in Glas gepackt, fest zugebunden bleiben sie außerordentlich schön.

14. Warme und kalte Getränke.

Warmbier.

Zu 1 Kanne gutem Bier nimmt man 3 Eidotter und quirlt sie mit ein paar Messerspitzen Mehl und etwas Zimmt in ein wenig kaltes Bier. Sobald nun das dazu bestimmte Bier kocht, rührt man das Eingequirlte dazu und läßt es nebst gehörigem Zucker, Butter und Salz unter beständigem Quirlen wieder anziehen. Ehe das Bier zu kochen anfängt, muß es gut abgeschäumt werden. Anstatt des Zimmts thut man auch Ingwer darunter. Bei starkem Durchfall ist es dann ein sehr dienliches Getränk.

Glühender Wein.

4 ganze Eier und 4 Dotter werden mit 2 Kannen Franzwein gequirlt und geseihet, in einen Kessel gegeben, 12 Loth Zucker, ein Stückchen Zimmt, Citronschalen und Nelken dazu gethan und mit der Ruthe geschlagen, bis er dick in die Höhe steigt.

Glühende Gose (Weißbier).

1 Kanne weißes Bier kocht man mit Citronschalen, 4 Nelken, 4 Pfeffer- und 4 Neugewürzkörnern, etwas Zimmt, Ingwer, 6 Loth Zucker und quirlt es mit 6 Eidottern, etwas Mehl und Sahne recht gut; man kann auch ein paar Gläschen Rum dazu nehmen.

Punsch zu machen.

Lege in eine Bowle ein Pfund Zucker, gieße 2 Quart kochendes Wasser darüber, gieb den Saft von 3 Citronen und ½ Qart Rum dazu. Wer es liebt, kann die Schale

von einer Citrone auf dem Zucker abreiben und das Wasser erst mit etwas Thee durchziehen lassen.

Chokolade von guten Kastanien oder Marônen.

Röste 12 bis 15 Kastanien, schäle sie sauber ab und stoße sie, mit ein paar Tropfen Milch vermengt, in einem Mörser recht klar, doch nicht wie Staub. Alsdann thue das Gestoßene in einen Topf, gieße eine Kanne Milch dazu nebst etwas Zimmt, Cardamomen und Zucker, laß es zusammen nur langsam kochen, rühre es durch ein Haarsieb und trage es dann in Tassen auf. Auch kann es über geröstete Semmelscheiben als Suppe angerichtet werden. Diese Chokolade hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Chokolade in Wasser zu kochen.

Zu 4 Tassen nimmt man 4 Loth Chokolade, schneidet oder reibt sie fein, schüttet sie in eine Kanne oder in ein reines Töpfchen, gießt 4 Tassen kochendes Wasser darauf, setzt es auf ein Kohlenfeuer und fängt sogleich mit dem Chokoladequirl an, stark zu quirlen. Sobald es Schaum hat, wird derselbe mit einem Löffel sauber abgehoben, in eine Chokoladentasse gethan und, sobald man eine voll hat, gleich zum Trinken gegeben. Die übrigen Tassen füllt man auf die nämliche Art.

Chokolade mit Milch.

Auf 1 Maß Milch nimmt man ¼ Pfund Chokolade und von 6 Eiern das Gelbe. Die Chokolade wird gerieben, wenn die Milch kocht, hineingethan und zuletzt, wenn sie etwas durchgekocht hat, mit den Eidottern abgequirlt; man muß aber dahin sehen, daß der sogenannte Hahntritt von den Eiern nicht mit in die Chokolade komme, welches ein großer Fehler sein würde.

Reformirter Thee.

In 1 Quart kochende Milch schütte 1 Löffel voll feinen Thee, etwas Zimmt, Nelken und Zucker; wenn es gehörig gezogen hat, gieße es durch's Haarsieb, setze es an's Feuer, und sobald es kocht, ziehe es mit dem Gelben von 3 Eiern ab.

Mandelmilch.

½ Pfund süße Mandeln werden mit Wasser fein gestoßen; ½ Pfund Zucker kocht man mit Wasser, läßt ihn auskühlen und giebt ihn nebst 2 Kannen Brunnenwasser zu den Mandeln, preßt sie durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen.

Aepfeltrank.

Man kocht in Viertel geschnittene Borsdorfer Aepfel mit Citronschalen im Wasser weich; gießt die Brühe durch einen Durchschlag in die Terrine, giebt weißen Wein, gewaschene Korinthen und Citronschalen dazu und läßt sie erkalten. — Beim Anrichten (Auftragen) legt man Zwieback hinein und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Whist.

1 Loth guten Thee kocht man in ½ Nößel Wasser, gießt ihn alsdann durch eine Serviette, thut dazu 3 Maß guten Medoc, den Saft von 6 Citronen und 1 Pfund Zucker, läßt solchen auf Kohlenfeuer heiß werden, jedoch ja nicht kochen und trägt ihn alsdann in Gläsern auf.

Bischof.

Man nimmt gelbe Pommeranzen, kerbt sie ein und brät sie auf dem Roste braun; dann gießt man 2 Maß Medoc oder Pontak in eine Terrine, reibt Zucker auf Citrone ab und thut ihn in den Wein nebst ½ Loth Zimmt

und Nelken, gestoßen; dies läßt man mit einander stehen, sodann wirft man die gebratenen Pommeranzen, so wie sie vom Roste gekommen sind, hinein und läßt Alles zugedeckt eine Nacht stehen; hernach gießt man es durch ein feines Tuch oder filtrirt es durch Löschpapier und füllt es auf Bouteillen. Zucker nimmt man nach Gutdünken. Wenn man den Bischof trinken will, so kann man zu jeder Bouteille etwas Wasser gießen, nachdem man ihn stark oder schwach haben will; allein man thut wohl, wenn man den selbst verfertigten Bischof nicht zu alt werden läßt. Er muß gut zugestopft im Keller liegen.

Kardinal.

Man reibt 2 Pommeranzen auf Zucker und giebt diesen mit ½ Pfund Zucker und 1 Nößel Wein in die Terrine. Nach 2 Stunden füllt man Champagner, Maraschino und rothen Wein dazu.

Eierpunsch.

Zu 1 Nößel Arrak, 1 Nößel Wein und eben so viel Wasser thut man 1 Pfund Zucker, 12 Eier, den Saft von 4 und die abgeriebene Schale von 2 Citronen, setzt Alles in einem Kessel über Kohlenfeuer und schlägt es so lange, bis es schäumt.

Kalter Punsch.

Auf den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone rechne 1 Quart weißen Wein und ¼ Quart Rum; wenn dies mit gehörigem Zucker vermischt einige Stunden gestanden hat, dann kannst Du es durchgeschlagen in Flaschen füllen oder serviren.

Himbeersaft mit Weinessig.

Nehmet 6 Pfund Himbeeren, 1 Kanne guten Weinessig, reinigt die Himbeeren, zerdrückt sie und thut solche

hernach in den Weinessig; laßt solches dergestalt 8 bis 10 Tage zugedeckt stehen; hiernächst schüttet eben so viel geriebenen Zucker hinzu, als es Himbeeren gewesen, und setzt diese Masse in einer wohl verzinnten Kasserole auf das Feuer, laßt selbige 3 bis 4 Mal aufkochen und gießt sie sodann durch ein leinenes Tuch in eine irdene Schüssel, daß es kalt wird, füllet selbiges hernach in Bouteillen und behaltet sie in einem kühlen Keller auf; jedoch müssen die Bouteillen nicht ganz angefüllt, noch anfänglich zu fest verstopft werden, weil dieselben sonst leichter springen. Dieser Saft ist sehr gesund und, im Sommer mit Wasser vermischt getrunken, eine angenehme und vortreffliche Kühlung, auch für Kranke sehr erquickend.

15. Gelees (Schelees).

Citronen-Gelee.

Man klopft 1½ Loth Hausenblase erst recht breit, kocht sie alsdann in 1 Nößel Wasser bis zur Hälfte ein, läßt sie kalt werden und sieht nun, ob es eine recht steife Gallerte geworden ist. Kann man sie den Tag zuvor, ehe man Gebrauch davon machen will, kochen, so ist es besser. Will man nun Gelee zubereiten, so schüttet man die Gallerte in eine Kasserole oder in einen tiefen Tiegel, gießt ein reichliches Nößel Wein dazu, reibt 2 Citronen auf ¼ Pfund Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft von 4 Citronen und ½ Loth ganzen Zimmt dazu und läßt es ¼ Stunde gut zugedeckt über Kohlenfeuer anziehen. Alsdann gießt man es durch einen Filtrirsack oder durch ein reinliches dünnes Stückchen Tuch in eine

porzellanene Schale und läßt es so im Keller oder einem andern kühlen Orte stehen. Dies Gelee ist besonders für Kranke sehr erquickend.

Kaffee-Gelee.

Man mahlt 4 Loth nicht zu braun gebrannten Kaffee nebst ¼ Loth Vanille, filtrirt es mit 1 Nößel kochendem Wasser, wie gewöhnlich beim Kaffee. Zuvor muß man aber schon Gallerte, wie es in dem vorhergehenden Gelee bemerkt ist, fertig haben. Diese wird nun nebst 6 Loth Zucker zu dem heißen Kaffee gerührt und dann in eine Schale filtrirt. Nun läßt man es an einem kühlen Orte erkalten und hat dann ein sehr gutes Gelee. Anstatt des Wassers kann man auch kochende Milch nehmen und den Kaffee mit der Vanille filtriren.

Gelee von Apfelsinen.

Man nehme die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Apfelsine, ferner den Saft von 2 Citronen und 4 Apfelsinen, ¾ Pfund Zucker, 1¼ Quart Rheinwein, gebe dies zu dem Satze von 1 Pfund Hirschhorn, nachdem man ihn noch zuvor ein wenig hat einkochen lassen, und verfahre dann ferner bei diesem wie bei allen andern Gelees, so wird er gewiß gut klar werden. Aus den Schalen der Apfelsinen kann man mit einem Löffel, so viel es angeht, das weiße fleischige Wesen herausmachen, sie alsdann in Wasser etwas abkochen und mit Gelee anfüllen, den man zuvor mit etwas Saft von rothen Rüben gefärbt hat. Wenn dieser darin erkaltet ist, so bedient man sich eines recht scharfen Messers, schneidet die Schalen in Viertel und verziert damit das Gelee.

Gelee von Quitten.

Große reife Quitten werden in Zuckerwasser abgesotten,

dann durch ein Sieb geschlagen. 1 Pfund Zucker wird in Wasser getaucht und dann gekocht, bis es sich spinnt, worauf man 1½ Pfund Quittenmark hineingiebt, es eine halbe Stunde kochen läßt und dann in Gläser füllt.

Gelee von Kälberfüßen.

Es werden 4 gut abgeputzte Kälberfüße mit einer Meßkanne kochendem Wasser zugesetzt, etwas Salz dazu gethan und bis auf 1 Nößel eingekocht. Während der Zeit reibt man von zwei zuvor gut abgeschabten gelben Möhren das Aeußere bis auf den Kern auf einem Reibeisen ab, schneidet eine kleine Pastinak- und eine Petersilienwurzel in Stücke, thut dies nebst etwas Kerbel und ein wenig Muskatenblume zusammen noch zu den Kälberfüßen, läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen, filtrirt es in eine porzellanene Schale und läßt es so erkalten.

Anmerkung Man kann auch noch andere beliebige Kräuter darunter mengen. Dies Gelee ist übrigens Kranken, die an Brustübeln leiden, sehr dienlich.

Kirsch-Gelee.

Stoße 2 Metzen saure Kirschen mit den Kernen recht klein und lasse sie in einem irdenen Gefäße nebst 8 ganzen Nelken und einem Stück Zimmt eine halbe Stunde stehen; dann reibe von 3 Citronen die Schale auf ½ Pfund Zucker ab, thue dies in eine Schüssel und drücke den Saft der Citronen dazu. Koche 1½ Pfund Hirschhorn mit 3 Maß Wasser bis zu ½ Nößel ein und thue dies zu dem Citronensaft. Den Kirschsaft drücke durch eine Serviette in eine Kasserole, thue das Gelee wie auch ein halbes Nößel Milch dazu, decke die Kasserole fest zu und setze es auf einen warmen Ort, damit die Milch gerinne. Hiernächst gieße die ganze Masse in einen leinenen Beutel

und lasse sie einige Male recht langsam durchlaufen; dies muß aber an einem warmen Orte geschehen. Zuletzt laß es in die Anrichtschüssel laufen und setze sie an einen kühlen Ort, damit das Gelee steif werde.

Gelee von Borsdorfer Aepfeln.

16 Stück ächte Borsdorfer Aepfel werden geschält, die Kernhäuser herausgemacht, in Wein und Zucker — doch nicht bis zum Zerfallen — geschmort und zum Kaltwerden hingestellt. Inzwischen werden die Schalen der Aepfel in etwas Wasser recht weich gekocht und durch ein recht feines und reines Haarsieb zu einem recht gut gekochten Stand von 1/4 Pfund Hirschhorn gerieben, ferner 3/4 Pfund Zucker, die auf dem Zucker abgeriebene Schale von zwei und der Saft von vier Citronen hinzugethan, so lange gekocht, bis es gallert, und dann mit Eiweiß geläutert. Ist das Gelee durchgegossen, so thut man etwas davon in eine Form und läßt es kalt werden; dann rangirt man die Hälfte der Aepfel darauf, gießt einen Guß von Gelee darüber, der aber schon ziemlich verschlagen sein muß, damit der unterste Satz nicht schmelze, und läßt selbigen erst wieder erstarren, ehe die andere Hälfte der Aepfel und der Rest des Gelees dazu kommt.

16. Kuchen und anderes Backwerk.

Stollen (Wecken) zu backen.

Zu einer reichlichen Metze Weizenmehl nimmt man 2 knappe Kannen gute Milch, 2 Pfund Butter, 1 knappes Nößel gute Weißbierhefen, 1 Pfund große und 1 Pfund

kleine Rosinen, 8 Loth länglich geschnittene Mandeln, etwas gestoßene Muskatenblumen, einen kleinen Eßlöffel Salz und einige Loth gestoßenen Zucker. — Will man nun backen, so macht man den Tag zuvor alles dazu Gehörige zurecht; vor allen Dingen muß man das Mehl in die Stube nahe am warmen Ofen setzen, damit es nicht kalt ist, wenn es gebraucht wird. — Die kleinen Rosinen müssen einige Mal gewaschen werden und zwar so lange, bis das Wasser hell bleibt; dann thut man sie auf ein Tuch, trocknet sie mit einer Serviette gut ab und liest sie recht rein, damit nicht kleine Sandsteinchen dabei bleiben. Die großen Rosinen werden blos rein gelesen, mit einem trokkenen Tuche abgerieben und unter die gewaschenen kleinen Rosinen gemengt, damit sie die Nacht hindurch mit denselben etwas anquellen. — Sollen nun die Stollen am folgenden Tage zu einer bestimmten Stunde bei dem Bäcker gebacken werden, so fängt man 3 Stunden zuvor an, den Teig auf folgende Art einzumachen: das Mehl wird zuerst durchgesiebt, dann thut man 3 Theile davon in die Backmulde (Backtrog). Die Butter muß zerlassen worden sein und der Bodensatz zurückbleiben; die Hefen müssen kalt sein; die Milch wird bloß so warm gemacht, als man sie, in ein Glas gegossen, am Auge leiden kann. Nun, nachdem man sich die Hände rein gewaschen hat, macht man in der Mitte des Mehls eine Höhlung, gießt in diese Höhlung zuerst die Hefen und vermengt sie mit etwas Mehl. Ist dieses geschehen, so arbeitet man beides gut unter einander; dann schüttet man die Butter, die Rosinen, Mandeln, den Citronat und was sonst noch dazu gehört, über den Teig her, arbeitet Alles nebst dem zurückgebliebenen Mehle recht durch einander — und zwar mit beiden Händen — und so lange, bis der Teig anfängt, sich von den Händen abzulösen. Nun breitet man in

einen Korb ein weißes Tuch, bestreuet es gut mit Mehl, legt den Teig hinein und bestreuet diesen dann auch mit Mehl, setzt ihn an den warmen Ofen und läßt ihn so lange gehen, bis er zum Bäcker getragen wird. Sollte er zu geschwinde anfangen aufzugehen, so muß man ihn vom Ofen wegsetzen, bis er dann zum Bäcker getragen wird. — Von dieser hier angegebenen Masse bekommt man 3 schöne Stollen; und so kann man nach vorbeschriebener Art 3 bis 4 und mehrere Metzen backen. — Sobald die Stollen nun aus dem Backofen kommen, so werden sie auf beiden Seiten gut mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch bleiben sie fein gelind, wenn man sie noch mit Rosenwasser besprengt.

Dicker Mandelkuchen.

Die Fülle wird auf folgende Art zubereitet: 12 Loth Mandeln mit einigen bittern werden geschwellt und gestoßen, 12 Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, 2 ganze Eier und 4 Dotter mit den Mandeln pflaumig gerührt; übrigens verfährt man mit diesem Kuchen wie mit dem vorhergehenden.

Aschkuchen zu backen.

Der Teig dazu wird ebenfalls auf vorbeschriebene Art gemacht; nur nimmt man etwas mehr Milch zum Einmachen als zu dem Stollenteige, damit er nicht so fest wie jener wird.

Butter- oder Blätterteig zu machen.

Zu einem recht schönen Blätterteige rechnet man ein Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter. Die Butter muß recht fetter Art sein, am meisten ist die Holsteiner dazu zu empfehlen. Man wäscht selbige 1 oder 2 Stunden vorher, ehe man den Teig zu machen gedenkt, rein aus, arbeitet

sie mit den Händen dabei wohl durch, damit sie recht zähe wird, und gießt während dieses Geschäfts mehrmals frisches Wasser auf die Butter, theilt sie zuletzt in drei Theile und läßt sie so lange in kaltem Wasser stehen, bis sie gebraucht wird; sodann nehme man das Mehl, welches von dem besten und feinsten sein muß, bringe es auf einen Backtisch, mache in der Mitte ein rundes Loch, thue ein Stückchen von der ausgewaschenen Butter, 1 Ei und 1 Spitzgläschen Cognac hinein, rühre Alles zuvor in dem gemachten Loche durch einander und netze es dann ferner mit so viel gutem reinen, kalten Brunnenwasser an, daß es ein mittelmäßig steifer Teig werde, der sich bequem mangeln läßt und an dem Mangelholze nicht anklebt. Alsdann arbeite man ihn gut durch, walgere ihn immer von sich und streue dabei öfters ganz dünn Mehl unter. Hierauf lasse man ihn ein wenig ruhen, damit er wieder erstarre; wenn dies Alles verrichtet ist, so nehme man jedes Theil Butter einzeln zwischen ein Tuch und drücke es ein wenig, damit die daran haftende Feuchtigkeit sich in das Tuch einziehe; dann theile man den Teig in 4 Theile, rolle jeden Theil ungefähr bis zur Dicke eines kleinen Fingers aus und streue dabei immer ganz dünn Mehl unter; nachher nehme man eine Platte von dem ausgemangelten Teige und einen Theil Butter, pflücke selbige in ganz kleine Stückchen und lege eins neben das andere auf dem ganzen Teige umher; dann nehme man einen andern Theil des ausgemangelten Teiges, lege diesen auf die zerpflückte Butter und verfahre mit dem zweiten Theil der Butter wie mit dem ersten und mit dem dritten wie mit dem zweiten, nachdem wieder ein Stück Teig aufgelegt worden. Hat man das vierte und letzte Stück Teig aufgelegt, so schlage man die Kanten rings herum nach oben, bepudere ihn ganz dünn mit Mehl und

rolle ihn zu der Dicke eines Messerrückens aus. Dabei beobachte man aber die Regel, beim Mangeln das Mangelholz niemals wieder nach sich zu ziehen, sondern unverändert nur immer der Länge nach von sich weg zu bewegen. Hat man den Teig wiederum in 4 gleich große Stücke geschnitten, so legt man eins auf das andere, streut zwischen jedes, sowie auch unten und oben, etwas Mehl, jedoch nur ganz dünn, und rolle ihn wie das erste Mal ganz fein aus, zerschneide ihn abermals in 4 Stücke, und ist er sodann wieder ausgemangelt, so ist er gut; man schlägt ihn dann einige Mal zusammen. und macht jeden beliebigen Gebrauch davon; ihn recht dünn auszumangeln, ist eine Hauptbedingung zu seinem Gerathen, denn dadurch allein wird er hoch und locker. Ferner ist dabei noch zu beobachten, daß man ihn an einem sehr kühlen Orte bearbeitet, darum ist für den Sommer der Keller am besten dazu; selbst dafür, daß der Tisch, auf welchem er gemangelt werden soll, recht kalt sei, muß Sorge getragen werden. Der Ofen, in welchem Blätterteig gebacken werden soll, muß wie zu feinem Brod geheizt sein, denn bekommt er nicht gleich zu Anfang starke Hitze, so bleibt der Teig platt und klümpig.

Sahnenteig zu machen.

½ Quart saure Sahne, wie man solche zum Buttern nimmt, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 6 Eigelb, etwas Muskatenblume oder -Nuß, 2 Loth Zucker. — Das Eigelb wird unter die Sahne gequirlt, mit dem Zucker und der Muskatennuß eine Weile geschlagen, dann so viel Mehl zugeschüttet, daß es ein mäßig starker Teig wird, der sich rollen läßt. Die Masse wird nun zum Erstarren an einen kühlen Ort gestellt, dann ausgemangelt, die Butter wie bei dem Blätterteig eingerollt und zu einem nicht sehr

dünnen Kuchen ausgemangelt, mit geschmolzener Butter bestrichen, gut ausgebacken, wenn er aus dem Ofen kommt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Dieser Kuchen erhält sich sehr lange wohlschmeckend, weshalb man solchen vorzüglich auf dem Lande vorräthig backen kann.

Quark- oder Osterfladen.

Rolle Hefenteig so dünn als möglich mit umgebogenem Rande auf ein Blech. Rühre von Buttermilch befreiten Käse, Eier, Zucker, Muskat, Zimmt, kleine Rosinen, gehackte Mandeln und zu Pulver geriebenen Safran zusammen, lege davon einen kleinen Finger dick auf den Kuchen, bestreiche Alles mit Ei und backe es gar.

Kirschkuchen.

Die Kirschen werden mit etwas Zucker durchmengt; dann wird ein umgerollter Rand gemacht, die Kirschen werden auf den Kuchen gelegt, und sogleich, da dies geschehen ist, muß der Kuchen in den Ofen kommen, sonst wird er flitschig. Man kann auch auf den Teig gestoßenen Zwieback streuen und dann die Kirschen darauf thun; dies erhält ihn mürbe, zumal wenn man die Kirschkerne ausschneidet. Man muß aber diesen Kuchen nur auf dem Rande mit Butter bestreichen, daher man etwas mehr Butter in den Teig nehmen kann.

Heidelbeerkuchen.

Die Heidelbeeren werden gewaschen und in einen Durchschlag gethan, damit sie rein ablaufen; dann werden sie mit Zucker gemengt und auf Randkuchenteig gelegt. Man kann auch, wenn die Beeren aufgelegt werden, Eier quirlen und darüber gießen, auf einen Kuchen ohngefähr 4 bis 6 Eier gerechnet, darnach der Kuchen ist; dann muß er aber gleich in den Ofen geschoben werden.

Pflaumenkuchen.

Zu ½ Pfund Mehl giebt man ¼ Pfund Butter, von einer Citrone die Schale, gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll saure Sahne und ein ganzes Ei; davon macht man einen Teig, walkt ihn aus, legt ihn auf ein Tortenblech und belegt ihn mit ausgesteinten Pflaumen, bestreut diese mit Zucker und Zimmt und giebt recht viel Eiweiß-Schnee darüber.

Aepfelkuchen.

Man nimmt schöne, große, schmackhafte Aepfel, schält sie und scharbt sie dann auf einem Scharbeisen bis an die Kröbse ab, oder schneidet dünne Scheibchen bis an den Kröbs, schneidet diese dann wieder in viereckige längliche Stückchen, belegt den Kuchen, der von beliebigem Teig sein kann, einen Finger dick damit, streuet dann geschnittene Mandeln, Citronat, kleine Rosinen und Zucker darüber und besprengt ihn, ehe er in den Ofen kommt, mit zerlassener Butter.

Johannisbeerkuchen.

Die Johannisbeeren werden abgepflückt, gewaschen und in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser ablaufe; dann werden sie stark mit Zucker gmengt, auf Randkuchenteig gelegt und gebacken. Man kann auch gestoßenen Gröningschen Zwieback auf den Teig streuen und dann erst die Johannisbeeren darauf thun. Wenn der Kuchen gebacken ist, so wird er mit Zucker und Zimmt bestreuet.

Kuchen sehr geschwind zu backen.

Man schüttet ungefähr 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, und in dessen Mitte 12 Loth frische Butter, eben so viel gestoßenen Zucker, etwas gestoßene Muskatenblumen, 2 auf Zucker abgeriebene Citronen und 3 Eier. Wenn es nun zu einem Teig geknetet ist, so wird solcher auf etwas

starkem mit Butter bestrichenen Papier nur fingerdick gerollt, mit Mandeln bestreut und gelblich gebacken.

Pflaumenauflauf von Eiern.

In 1 Quart gute Milch quirlt man 8 Eier, 6 Eßlöffel Mehl, etwas Zucker und ein wenig Salz, nebst 2 Loth fein gestoßenen süßen Mandeln, thut 8 bis 10 Loth Butter in eine dünne flache Bratpfanne, setzt diese mit der Butter in den Ofen und gießt, sobald sie gut zergangen ist, das Eingequirlte hinein. Wenn der Ofen von oben gut heizt, so darf es nicht lange stehen und ist bald in die Höhe gezogen. Ist es dann schön gelbbraun, so nimmt man es heraus, bestreut es mit Zucker und Zimmt und thut es sogleich zum Speisen auf.

Anmerkung. Man muß aber die Milch nebst dem Mehl und den Eiern ein paar Stunden vorher in einem Topfe einquirlen und Alles, wenn man es in die Bratpfanne gießen will, noch einmal recht aufquirlen.

Auflauf von Kirschen.

Befreie ½ Metze Kirschen von den Steinen, koche dieselben mit ¼ Pfund Zucker und 2 Löffeln voll Wasser kurz ein und lasse es erkalten. Koche ½ Quart Milch mit einigen bittern Mandeln auf, quirle 10 Eigelb mit 4 Löffel voll Kartoffelmehl in etwas kalter Milch klar, schütte es in die kochende Milch und lasse es unter stetem Rühren zu einem Brei kochen und erkalten. Mische dann den Eierschnee nebst den Kirschen hinzu und backe es eine Stunde gemächlich in einer Form.

Guten Blätterteig zu machen.

Man thut 1 Pfund weißes Mehl, welches zuvor getrocknet und durchgesiebt ist, in einen Asch, nimmt ½ Pfund Butter, die nicht viel Salz hat und fest ist, theilt

sie halb, bröckelt die Hälfte recht klein unter das Mehl, quirlt ein Ei in einem Glase Wein, gießt es dazu und knetet diesen Teig recht durch. Nun mangelt man ihn dünn auf, schneidet ihn in 6 bis 8 Stücke, theilt die übrig gebliebene Butter ebenfalls in so viel Stücke, nimmt dann ein Stück Teig zuerst, schneidet dünne Butterscheibchen und belegt ihn damit; nun nimmt man wieder Teig, dann wieder dünne Scheibchen Butter, noch einmal Teig, und so fährt man abwechselnd fort. Den Beschluß muß aber der Teig machen. Diesen mangelt man nachher dünn aus, schlägt ihn wieder zusammen und mangelt ihn noch einmal dünn auf. Wenn dies nun vier- bis sechsmal wiederholt worden ist, so wird der Teig die gehörige Güte haben. Man muß ihn aber ja an einem kühlen Orte verfertigen. Sollte er beim Aufmangeln am Mangelholze kleben bleiben, so darf man ihn nur jedesmal dünn mit Mehl bestreuen.

Ein gutes Gebäck von Kartoffeln.

Man kocht 8 bis 12 Kartoffeln von solchen, die sich recht mehlig kochen, schält und reibt sie, sobald sie recht kalt geworden sind, auf einem Reibeisen und wiegt lothweise davon ab. Auf jedes Loth geriebene Kartoffeln rechnet man ein Ei. Auf diese Art kann man viel oder wenig nehmen, je nachdem es groß oder klein sein soll. Man nehme also 8 bis 12 Eier, schlage die Dotter in einen Reibasch, das Weiße aber zu Schnee. Ferner werden 2 Citronen auf 4 Loth Zucker abgerieben und nebst gestoßenem Zimmt und ein wenig Salz mit den abgewogenen Kartoffeln zu den Eierdottern gerührt; zuletzt rührt man auch das zu Schnee gequirlte Eiweiß dazu. Nun thut man es sogleich in einen blechernen Backreif, setzt es in den Brat- oder Backofen, damit es schnell in

die Höhe steigt und bäckt es schön gelb. Beim Auftragen streuet man noch Zucker und Zimmt darüber.

Anmerkung. Der Reif, in welchem man es backen will, muß zuvor mit einem steifen und mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt werden, damit sich die Masse nicht durchsickern kann.

Rädergebackenes.

Es ist dies eins von den leichtesten der Gebäcksel, welches in einer Stunde fertig sein kann und wenig kostet. Nimm 3 Eier, ein wenig gestoßenen Zucker, etwas Muskatblumen und mache mit Mehl einen Teig davon. Mangele ihn so dünn, als es immer möglich ist, und schneide mit dem Kuchenrade viereckige Stückchen. Setze abgeklärte Butter oder Schmalz auf; wenn dies zu braten anfängt, so lege ein Stück hinein. Das Schmalz darf nur stark heiß sein. Es geht mit diesem Gebackenen sehr rasch, und je geschwinder, desto besser ist es. Man nimmt jedes Stück mit der Gabel heraus und läßt es im Durchschlag rein ablaufen, bestreuet es mit Zucker und Zimmt, gießt Rosenwasser darüber und bestreuet es nochmals mit Zucker und Zimmt.

Trichtergebackenes.

Nimm (auf 4 Portionen) 4 Loth Zucker, 3 Eiweiß, 3 Eßlöffel voll weißen Wein und Mehl so viel, daß es langsam durch den Trichter läuft. Setze in einer Pfanne Schmelzbutter auf, 2 Finger hoch, und laß das Zusammengerührte langsam durchlaufen; wenn es einmal umgewendet worden, so nimm es heraus und lege es über ein Mangelholz, damit es krumm werde. Wenn die Stückchen alle fertig sind, so werden sie in einer Schüssel aufgestellt und mit Zucker bestreut. Es gehört hierzu ein kleiner Trichter mit 5 Löchern.

Arme Ritter.

Von Semmel oder Milchbrod werden runde Scheiben geschnitten, in Milch eingeweicht, daß sie wohl weich werden, aber nicht zerfallen, Eier mit einem Löffel zusammen gequirlt, die eingeweichten Scheiben hineingetaucht, mit geriebener Semmel und Parmesan- oder holländischem Käse bestreuet und in Backbutter ausgebacken.

Diese Art dient zum Garniren der Gemüse; will man sie jedoch als Gebackenes essen, so bestreuet man sie, statt mit dem Käse, mit Mehl, Zucker und Zimmt, bäckt sie aus und bestreut sie dann abermals mit Zucker. Man kann auch einen Teig von 2 bis 3 Eiern, je nachdem es viel Semmel ist, einigen Löffeln Milch, einigen voll Mehl und ein paar Löffeln voll guter Bärme, mit Zucker und Zimmt, jedoch nicht zu sehr flüssig, anfertigen, ihn etwas gehen lassen, die Semmelschnitte darin wälzen und nochmals ausbacken. Auch lassen sich Hechte und Stinte auf gleiche Art ausbacken, jedoch sind diese mit Petersilie zu garniren. Das Rütteln der Kasserole beim Backen darf nicht außer Acht gelassen werden, denn dieses verhütet das Anbrennen, Schwarzwerden und giebt dem Backfette eine gleiche Hitze.

In guten, ordentlichen Küchen darf das Backfett nie ausgehen, weil das Ausbacken damit weit besser geräth, als wenn es in der Bratpfanne ausgebacken wird.

Aepfelschnittchen.

Es werden gute große Aepfel geschält, in runde Scheiben geschnitten, der Kröbs aus der Mitte herausgehöhlt und ein Teig wie zu dem Vorhergehenden gemacht. Nun backe man sie in Butter schön gelbbraun und bestreue sie beim Auftragen mit Zucker und Zimmt.

Plinzen.

Es wird ½ Pfund weißes Mehl genommen; ferner werden 4 Eier in ½ Rößel Sahne oder Milch, 2 Löffel Hefen und nach Belieben kleine Rosinen gequirlt; doch wird Alles zu einem mehr dünnen als dicken Teige zusammengerührt. Hierauf stellt man ihn an einen warmen Ort, damit er vor dem Backen etwas aufgeht; alsdann wird ein wenig Butter in einem Plinzentiegel oder einer Pfanne über Kohlenfeuer gesetzt, und sobald sie anfängt zu bräunen, wird etwas von dem Teige dünn hineingegossen und rasch gebacken. Sobald sie auf einer Seite gut sind, muß man sie sogleich umwenden.

Man muß unter dem Backen den Tiegel immer umrütteln, daß sich die Plinze nicht anlegt.

Nudeln zu machen.

Zu 2 Quart Suppe nimmt man 1 Ei, schlägt dasselbe auf einem Teller klein, mischt feines Weizenmehl dazu, bis es ein fester trockener Teig wird, legt diesen auf einen Tisch, streuet immer Mehl unter und arbeitet ihn trocken und gut durch; alsdann rollt man ihn ganz dünn, bis zur Feine eines Mohnblattes, aus einander, schneidet 3 Finger breite Streifen daraus, legt einen Streifen auf den andern, jedoch streue man zwischen jeden etwas Mehl und schneide nun mit einem Küchenmesser in die Quere so feine Streifen davon, als nur immer möglich ist; auch kann man den ausgerollten Teig in Form einer Pfefferkuchenrolle zusammenrollen und zerschneiden, auf welche Weise die Streifen außerordentlich lang gerathen. Um das Zusammenkleben der Nudeln zu verhüten, trocknet man sie auf und streuet Mehl zwischen dieselben.

Pfannenkuchen zu backen.

Zu 2 Pfund Mehl nimmt man 1 Nößel Milch, in welche man ein paar Eier quirlt, eine Kaffeetasse mit dicken Weißbierhefen, etwas Muskatenblume und ein wenig Zucker. Daraus wird ein Teig gemacht; diesen läßt man eine Stunde lang aufgehen, dann mangelt man ihn auf, doch nicht zu dünn. Nun werden viereckige Stückchen nach beliebiger Größe geschnitten. Zu jedem Pfannenkuchen nimmt man 2 Stückchen, belegt das eine mit der Fülle, welche aus eingemachten Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen- oder Pflaumenmus bestehen kann, legt dann das andere Stück darauf, schneidet selbiges mit einem dazu gehörigen Rädchen sauber zusammen und läßt sie noch ein Weilchen aufgehen. Hierauf setzt man eine Kanne Butter, oder halb Nierentalg, oder Gänsefett in einer Kasserole über's Feuer. Sobald es anfängt zu steigen, legt man die Pfannenkuchen hinein und siedet sie schön gelbbraun, hebt sie mit einem durchlöcherten Löffel heraus und läßt sie rein ablaufen.

Götze (ein Gebäck).

Man nimmt 3 Nößel jungen Quark, 12 Eier, 1 Kanne Sahne (Rahm), 12 Loth kleine Rosinen, 2 Loth gestoßene Mandeln, für 1 Groschen geriebene Semmel und etwas Safran. — Die Eidotter werden nebst einem Löffel Mehl in die Sahne gequirlt und alsdann zu dem Quark gerührt. Hierauf thut man das Uebrige auch hinzu. Das Weiße vom Ei wird zu Schnee geschlagen und ganz zuletzt ein wenig Salz dazu gequirlt. Nun läßt man ein Stück Butter in der Bratpfanne zergehen, thut das Eingerührte dazu und bäckt es im Brat- oder Backofen schön. Ist es gut, so wird es mit Zucker und Zimmt bestreuet und nicht zu warm — doch auch nicht zu kalt — auf-

getragen. — Zu einer kleinen Pfanne kann man von allem auch nur die Hälfte nehmen, und in Ermangelung des Quarks, weißen geriebenen Käse, der jedoch nicht zu viel Kümmel hat.

Kirschpudding.

Man weicht für einen Groschen Semmel in 1 Kanne Milch ein; alsdann läßt man ½ Pfund Butter in einem Tiegel heiß werden, schüttet die eingeweichte Semmel, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Salz dazu und rührt Alles über dem Feuer recht gut durcheinander. Nun thut man zu dem Ganzen ¼ Pfund fein geschnittene Mandeln und schöne saure Kirschen, so viel als man will, dann noch 12 Eidotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form. Die Kirschen zu diesem Pudding muß man vorher mit etwas Zucker, Butter und Wein in einem zugedeckten Tiegel einige Zeit schwitzen lassen, alsdann thut man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen.

Windbeutel.

Man quirlt in ½ Nößel Milch 5 Löffel Mehl, 3 Eier, etwas Zucker und 3 Löffel Butter; dieses gießt man alsdann in kleine Formen und bäckt es.

Sandkuchen.

Man nimmt 4 Eidotter, ½ Pfund Zucker und etwas Zimmt mit Mehl zu einem Teige. Aus diesem macht man kleine Kuchen in beliebiger Form, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel bestreutes Papier, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und bäckt sie.

Geriebener Napfkuchen.

Verrühre ¾ Pfund abgeriebene Butter mit 9 Eiern,

½ Pfund Zucker, 2 Tassen voll lauer Milch und 2 Tassen voll Hefen und 1 Pfund Mehl, Muskat und Citronschale. Nachdem Du es noch eine Weile durchgearbeitet hast, gieße es in eine ausgeschmierte Form, lasse es aufgehen und dann backen. — Oder rühre zu ½ Pfund abgeriebener Butter 6 Eier, etwas Milch, 6 Löffel voll Hefen, ¼ Pfund Zucker, ¾ Pfund Kartoffelmehl, mit Citronschale, Zimmt und Muskat vermischt, dann backe es wohl verrührt in einer ausgeschmierten Form gar. Beide Arten von Teig müssen in der Form Platz zum Aufgehen haben.

Kartoffelmehltorte zu backen.

Nachdem 1 Nößel Butter zu Schaum gerührt worden ist, werden 12 Eidotter, 1½ Loth fein gestoßene bittere Mandeln, 1 Pfund klar geriebener Zucker, 1 Pfund Kartoffelmehl und ein Gläschen Arrack — während immer egal herumgerührt wird — nach und nach von jedem hinzugethan, so daß man damit eine Stunde zubringen muß; wenn Alles eingerührt ist, kommt das von den 12 Eidottern zu Schnee geschlagene Eiweiß mit hinein, dann ist das Ganze sogleich in die blecherne Form (welche zuvor erst mit Butter ausgestrichen und auf dem Boden mit klarer Semmel bestreut sein muß), sowie ebenfalls auch gleich in die Röhre zu bringen und 1½ Stunden langsam zu backen.

Pollet zu backen.

Hierzu läßt sich alles übriggebliebene Fleisch gebrauchen. Man wiegt es recht fein, rührt geriebene Semmel, nimmt ein paar Eier, reibt etwas Muskatennuß dazu und rührt es gut unter einander. Dann giebt man ihnen mit den Händen die Form von kleinen Pasteten und bäckt sie in Butter.

Einen guten Hefenteig anzufertigen.

Bei dieser Art Teig ist hauptsächlich auf weißes troktenes Mehl und gute frische Hefen zu sehen, weil sonst die Güte und Lockerheit des Backwerks nicht gelingen kann. Die Butter muß abgeklärt und nebst der Milch nur lauwarm sein, auch kann das genaue Maß der Milch nicht angegeben werden, weil das Mehl zuweilen stark quillt und dann noch zugegossen werden muß, und überhaupt zu dickerem Backwerk, als Stollen und dergl., der Teig etwas fester nöthig ist, als zu Kuchen. Ferner ist es nöthig, daß Mehl und Hefen im Winter vorher etwas warm gestellt werden. Thue 5 Pfund Mehl in eine Backschüssel, mache in der Mitte eine Höhlung, gieße 3/4 Quart Hefen, 3/4 Quart Milch, eine Mandel gut gequirlte Eier, etwas Salz, 3/4 Pfund Zucker, 1/2 Quart Butter, 1/4 Pfund Mandeln, halb süß, halb bitter, etwas Muskat und die abgeriebene Schale einer Citrone darein; nun schlage den Teig mit einem großen Kochlöffel so lange nach einer Seite, bis er Blasen schlägt: quillt das Mehl sehr stark, so gieße noch etwas laue Milch daran und verarbeite sie wohl, stelle nun den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen und verwende ihn darauf zum weiteren Gebrauch.

Streusel-Kuchen.

Rolle von dem vorhergehend angegebenen Hefenteige auf ein mit Butter bestrichenes Blech, mische vorher Mehl mit etwas Zucker, knete dies Gemisch mit aufgeklärter Butter zu Streusel, belege den Kuchen damit und backe ihn gar.

Rosinen-Kuchen.

Rolle auf ein Blech einen fingerdicken Kuchen von Hefenteig und bestreiche selbigen mit Butter. Streue recht dicht abgewaschene kleine Rosinen neben einander auf den

Teig, bedecke diesen mit einer eben so ausgerollten Teigplatte, streiche Butter darüber und backe ihn im Ofen gar; sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, streue Zucker und Zimmt darüber.

Mohn-Kuchen.

Brühe den Mohn den Tag vor dem Gebrauche mit heißem Wasser; über Nacht darin gestanden, seihe dieses rein ab und reibe den Mohn klein, vermische ihn mit geriebener Citron- und Pommeranzenschale, Zucker, Zimmt, gestoßenen Mandeln und etwas Rosenwasser.

Oder: Stoße den trockenen Mohn im Mörser klein, mische Zucker, Zimmt und Mandeln hinein und feuchte ihn mit Milch an, streiche dann die Masse fingerdick auf dünn ausgerollten mit einem Rande versehenen Hefenteig. Du kannst auch den so bestrichenen Kuchen zusammenrollen und selbigen wie einen Stollen backen; in diesem Falle wird kein Rand umgebogen.

Martinshörner.

Vermische den vorher angegebenen Hefenteig mit Mandeln und Rosinen, rolle ihn wie eine Wurst lang aus, forme es dann wie ein Hufeisen auf ein Blech und mache später einen Guß darauf, wie nachfolgend angegeben werden wird.

Einen Guß zu machen.

Verrühre ein Ei unter allmäligem Zusieben von 4 Loth Zucker zu einem steifen Brei, mische dann Citronensaft hinzu und rühre Alles nochmals durch; bestreiche damit den Kuchen oder die Torte und setze es noch ein wenig in den Ofen zum Trocknen.

Um einen gewöhnlichen Kuchen zu überziehen, schlage Eiweiß mit Rosenwasser und Zucker klar, bestreiche den

noch heißen Kuchen damit und stelle ihn einige Minuten in den Ofen.

Ausgebackenes Allerlei.

Den vorher angegebenen Hefenteig rolle auf einem Backbrett nach Belieben aus, schneide selbigen in fingerbreite Streifen, forme davon kleine Bretzeln, Kränze, geflochtene Zöpfe, Küchlein oder was Dir sonst beliebt; nachdem es an einem warmen Orte etwas aufgegangen ist, backe es in Butter, mit Fett vermischt, schwimmend aus.

Waffeln.

Reibe ½ Pfund Butter ab und schlage es mit 6 Eiern gut durch. Rühre nun ½ Quart Milch, ¾ Pfund Mehl, 8 Löffel Hefen und eben so viel Cognac dazu; dann lasse den Teig an einem warmen Orte eine Stunde lang aufgehen, während dessen aber nicht darin gerührt werden darf. Streiche nun das erhitzte Waffeleisen mit einer Speckschwarte aus, gieb einen Vorlegelöffel voll von dem Teige hinein und backe sie über Kohlen gelbbraun.

Mürber Teig zu Torten.

Reibe 1½ Pfund Butter ab, rühre sie mit 1 Pfund Zucker, 4 Eidottern und 2 Löffeln voll Milch gut durch, mache mit zwei Pfund Mehl einen Teig davon, den Du dann, gut verarbeitet und ausgerollt, zum anderweitigen Gebrauch anwenden kannst. — Alle nachfolgend angegebenen Torten, Kuchen und andere Bäckereien darfst Du stets nur von einer Seite einrühren.

Brod-Torte.

Thue ½ Pfund süße und ¼ Pfund bittere fein gestoßene Mandeln in einen Reibasch und verrühre sie nach einer Seite mit 20 Eidottern, 1 Pfund gestoßenem Zucker,

der Schale einer Citrone, 1 Loth Zimmt, ½ Loth Cardamom und ½ Loth Nelken, Alles fein gestoßen, eine Stunde lang. Mische ¾ Pfund geriebenes Schwarzbrod und zuletzt den Schnee von 10 Eiern hinzu, dann backe es eine Stunde lang in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

Allerlei Biscuit.

Schlage das Gelbe von 16 Eiern mit einem Pfund Zucker eine lange Weile gut durch, rühre dann den Eierschnee, wie auch die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt 1 Pfund Kartoffelmehl daran, dann backe es in einer ausgeschmierten Form gar. Von dieser Masse kannst Du auch kleine Biscuits anfertigen, wenn Du kleine Kapseln von Papier damit füllst und selbige eine Viertelstunde bei nicht zu starker Hitze backen lässest. Auch kannst Du der oben angegebenen Masse mehrere Zusätze geben. Zum Vanillen-Biscuit trockne einen Stengel Vanille und stoße sie im Mörser, dann rühre es unter die Masse. Zum Citronen-Biscuit gieb die abgeriebene Schale von 2 Citronen wie auch den Saft von 4 Citronen hinein. Zum Chokoladen-Biscuit rühre die oben angegebene Masse nur mit einem halben Pfund Mehl an und gieb dafür ein halbes Pfund fein geriebene Chokolade dazu. Es muß eine Stunde backen.

Maultaschen.

Mache einen Blätterteig und schneide denselben ausgerollt in handbreite viereckige Stücke, thue auf jedes derselben einen Löffel von einer beliebigen Obst-Marmelade, Kirsch- oder Pflaumenmus oder mit flüssigem Ei und Zucker vermischte Mandeln und Rosinen, schlage die vier Ecken darüber wie ein Briefcouvert, drücke sie an und backe es, mit Ei bestrichen, gut.

Kaffee=Kuchen.

Rühre 4 Eidotter, 1/4 Pfund geschmolzene Butter und 1/4 Pfund Zucker zusammen und menge es mit 1/4 Pfund Mehl zu einem Teige, rolle denselben so dünn wie ein Schreibfederkiel auf ein Blech, dann backe ihn, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut im Ofen langsam gelbbraun.

Kleine Königskuchen.

Rühre 1/2 Pfund Butter mit 6 Eidottern schaumig, mische 12 Loth Zucker mit der Schale einer Citrone, nach und nach 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund kleine Rosinen und zuletzt den Eierschnee hinzu. Streiche kleine Formen mit Butter aus, fülle dieselben mit der Masse halb an und lasse sie eine halbe Stunde im Ofen langsam backen.

Zuckerbrod.

Mische 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1/4 Quart weißen Wein und einige Eier zu einem mäßig steifen Teige, bestreiche eine Blechform mit Butter und backe den Teig darin im Ofen gar.

Zuckerbretzeln.

Mische 1/2 Pfund Mehl mit 6 gequirlten Eidottern, 4 Loth geschmolzener Butter und 12 Loth Zucker zu einem Teige, forme kleine Bretzeln davon, lege sie auf ein Blech und backe sie, mit Eiweiß bestrichen, dann mit Zucker bestreut, im Ofen gar. — Oder: Bilde einen Teig aus feinem Weizenmehl, Eiern, Butter, Zucker, Zimmt, gestoßenen Mandeln, Milch und etwas Rosenwasser, dann backe es, zu Bretzeln geformt und dieselben mit Eiweiß bestrichen, auf einem Blech im Ofen fertig.

Eierkringel.

Mache einen Teig von 2 Pfund Mehl, 8 Eiern, 1/2

Pfund geschmolzener Butter, etwas lauer Milch und Zucker nach Belieben. Gut verrührt bilde kleine Kränzchen davon auf ein Blech und backe sie im Ofen ab.

Makronen.

Brühe und schäle 1 Pfund Mandeln, dann stoße sie mit einigen Tropfen Rosenwasser klar, mische nun ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und von 4 Eiern das gequirlte Weiße hinzu, rühre Alles eine Viertelstunde nach einer Seite, setze auf Oblaten kleine Häufchen davon und lasse sie in einem verschlagenen Ofen schön goldgelb backen.

Kolatschen.

Mische an 1 Pfund zu Schaum geriebener Butter 1/2 Pfund Zucker, 8 Eier und 1 Pfund Mehl, rühre es 1 Stunde lang nach einer Seite und vermische dann den Schnee damit; stich mit einem Löffel kleine runde Klößchen von dem Teige auf das Blech und backe sie langsam ab.

Spritzkuchen.

Setze 1/2 Quart Milch mit 4 Loth Butter aufs Feuer, quirle 3/4 Pfund Mehl in etwas kalter Milch klar und gieße es unter stetem Rühren in die Milch, sobald selbige klar; fahre mit dem Rühren fort, bis es sich ablöst, schütte es nun in eine Schüssel und rühre. völlig erkaltet, 10 Eier nach und nach hinzu. Diese Masse spritze nun durch einen Stern in siedende klare Butter und backe sie unter öfterem Rütteln auf gelindem Kohlenfeuer langsam aus.

Nürnberger Pfefferkuchen.

Lasse in einer Kasserole guten Honig, dem Gewicht nach mit eben so viel Syrup oder gelbem Farin zergehen. Schneide geschälte Mandeln in 4 Stücke und wirf dieselben mit grob zerstoßenen Nelken, Cardamomen, Mus-

katblüthe, Pfeffer, Ingwer und Citronat hinein. Nachdem Alles wohl verrührt wurde, knete es mit Weizenmehl zu einem dicken Teige und backe denselben ausgerollt, in Formen gedrückt oder zerschnitten und auf Blech gelegt, im Ofen ab. Sobald er herauskommt, bestreiche ihn mit dünnem Honigwasser.

Weißer Pfefferkuchen.

Schlage ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit zwei Löffeln voll Rosenwasser, 4 Eiern, feinem Gewürz und Citronschale tüchtig durch einander; dann knete mit Weizenmehl einen Teig davon, rolle selbigen messerrückendick aus, drücke die Form darauf oder schneide beliebige Stücke davon und backe es im Ofen bald gar, mache nun einen Guß darüber und backe ihn vollends ab.

17. Brod zu backen.

Wenn man Brod backen will, so setzt man das Mehl den Abend zuvor in einem Backtroge in die warme Stube nahe am Ofen; dann theilt man es in der Mitte von einander, nimmt zu 4 Metzen Roggenmehl für 1 Groschen Sauerteig und ungefähr 3 Kannen warmes Wasser und säuert die Hälfte des Mehls ein. Das Wasser muß gerade so warm sein, daß man einen Finger darin leiden kann; beim Einsäuern muß man den Sauerteig gleich recht mit unter einander mengen, so daß Alles wie ein dicker Brei wird. Nun deckt man eine Decke über den Backtrog und über dieselbe noch das Backtuch. — Am Morgen darauf knetet man noch die andere Hälfte des

Mehls zu dem eingesäuerten Teig, nimmt wieder 2 Kannen warmes Wasser und arbeitet ihn so recht unter einander. Man muß wohl Acht geben, daß man nicht zu viel Wasser dazu gießt, und deshalb darauf sehen, daß immer noch vorräthig Mehl da ist, um dem Teige seine gehörige Festigkeit geben zu können. Nun läßt man ihn eine bis 2 Stunden am warmen Ofen stehen und schickt ihn dann zum Bäcker, wo er vollends ausgewirkt und in Brode abgetheilt wird, die dann im Backofen gut gebacken werden.

Rosenbrödchen zu backen,

welche sehr nahrhaft und stärkend sind. Man sammelt die vollkommen aufgeblühten Rosen des Morgens, wenn die Sonne den Thau aufgetrocknet hat und sie nicht mehr feucht sind, sondert die Blätter sogleich von dem Kelche und den Befruchtungswerkzeugen ab und nimmt zu einer Portion dieser Bereitungsart 50 oder 100 Stück gefüllte Gartenrosen. Die Blätter dieser Rosen werden sogleich frisch entweder fein gehackt oder zerschnitten, das Gelbe von 2 Eiern daran gerührt und dann so viel Stärke oder Weizenmehl, als zu einem andern Backwerk genommen wird, darunter geknetet, bis es die Eigenschaft eines starken Nudelteiges hat, so daß es nur noch bequem zu kleinen rnnden, einen halben Finger dicken Kuchen ausgemangelt werden kann. Diese Kuchen werden auf ein Blech gelegt und in einem Bratofen oder gewöhnlichen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, schön gelb gebacken und in gelinder Wärme, wenn der Ofen abgekühlt ist, vollends so hart getrocknet, daß sie zerbrochen, im Mörser zu Pulver gestoßen und durch ein Haarsieb gestäubt werden können. Das erhaltene feine Mehl wird in Zuckergläsern oder andern glasirten Geschirren wohl zugebunden aufbewahrt. Wenige Löffel davon mit süßer

Milch umgerührt, auf gelindem Feuer aufgekocht und mit Zucker und Zimmt gewürzt, bilden auf diese Art eine sehr delikate Creme, welche sehr nahrhaft und stärkend ist und den ganzen Wohlgeruch der Rosen erhält. Kranke und schwächliche Personen haben immer diese Speisen mit Wohlbehagen zu ihrer Stärkung genossen. Auch zu vielen andern Gattungen von Backwerk kann dieses Rosenmehl vortheilhaft angewendet und ihnen dadurch Wohlgeschmack und stärkende Eigenschaften ertheilt werden.

18. Butter.

Butter, welche man zum Backen brauchen will, abzuklären.

Setze die Butter in einer Kasserole auf schwaches Feuer und lasse sie langsam zergehen; sobald sie klar ist, nimm sie vom Feuer und lasse sie stehen, damit sich alles Unreine zu Boden setzt. Hebe nun den Schaum ab und gieße die Butter in ein anderes Gefäß, wobei Du Dich aber zu hüten hast, daß nichts von dem Unreinen mit hineinkomme. Soll sie gebraucht werden, so setze sie nicht über starkes Kohlenfeuer; wirfst Du ein wenig Teig hinein und er bleibt oben schwimmen, so ist die Butter heiß genug, und Du kannst darin ausbacken, was Du willst.

Krebsbutter zu machen.

Die Schalen, Scheeren und Füße der in Wasser gesottenen Krebse stoße in einem Mörser recht klein, setze nach Verhältniß ein Stück Butter in der Kasserole aufs Feuer; wenn dieselbe anfängt zu steigen, so schütte die Schalen

hinzu und lasse sie unter öfterem Umrühren so lange braten, bis die Butter roth wird. Gieße sodann kochendes Wasser dazu, lasse es aufkochen, gieße es durch's Haarsieb in eine tiefe Schüssel, spüle dann mit kochendem Wasser die Schalen gut durch, daß alle Butter losgehe, und gieße es zu dem vorigen in eine Schüssel. Erkaltet nimm die sich oben aufgesetzte Butter herunter und verwende sie zum Gebrauch.

Sardellen-Butter.

Man wäscht ¼ Pfund Sardellen, trocknet sie ab und befreit sie von den Gräten; alsdann stößt man sie mit **10** Loth ungesalzener Butter, reibt sie durch ein Sieb und hebt sie dann in einem zugedeckten Geschirr auf.

Salzbutter aufzubewahren.

Man kauft dazu schöne frische, derbe Butter von gutem Geschmack und zwar zu einer Zeit, wo man sie am wohlfeilsten bekommt, und drückt sie in steinerne Töpfe. Besser ist es, wenn man nicht zu große Töpfe und lieber einen mehr nimmt. Diese drückt man nun fein derb voll Butter, doch muß ein guter Finger breit oben am Rande des Topfes leer bleiben. Nun bestreut man den Buttertopf stark mit Salz, sticht bis auf den Boden des Topfes einige Löcher hinein, gießt frisches Brunnenwasser darauf und setzt sie nun an einen frischen, doch ja nicht feuchten Ort, legt aber den Deckel des Topfes zuvor darauf. — Von Zeit zu Zeit gießt man nun das Wasser rein ab, giebt der Butter frisches, und streut auch zuweilen wieder frisches Salz darauf. Wenn man von dieser Butter zum Speisen braucht, so wäscht man sie erst des Salzes wegen mit frischem Brunnenwasser aus, dann ist sie gut.

19. Branntweine.

Kirschbranntwein.

Man nimmt zu einer großen Bouteille 20 Schock kleine Korbkirschen, 1 Loth Nelken, 1 Loth ganzen Zimmt, 1 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 2 Maß Kornbranntwein. Die Kirschen werden von den Stielen abgepflückt, der Zimmt wird klein gebrochen, und die Nelken werden gröblich gestoßen, wie auch der Zucker. Dies wird Alles in die Bouteille gethan, diese wird zugestopft, über den Stöpsel ein leinener Lappen gebunden und dann in die Sonne gesetzt, worin der Branntwein so lange destilliren muß, bis er recht klar und die Kraft aus den Kirschen herausgezogen ist; nachher wird er auf kleine Bouteillen abgezogen. Wenn er abgegossen worden ist, so kann man auf die Kirschen noch einmal Branntwein aufgießen; so kraftvoll wird er freilich nicht, als der erste, aber doch noch gut.

Pommeranzen-Branntwein.

Hierzu nimmt man ganz kleine Pommeranzen, gießt guten Kornbranntwein darauf und läßt ihn einige Zeit damit stehen. Dann siedet man Zucker auf die Art wie beim Kirschbranntwein, gießt den Branntwein von den Pommeranzen rein ab in eine andere Flasche, thut ganze Nelken und Zimmt dazu und läßt ihn noch einige Zeit so stehen. Hierauf gießt man ihn durch ein Tuch und hebt ihn zum Gebrauche auf. — Man kann auch im Sommer ein paar Hände voll Blättchen von frischen Orangen nehmen, sie mit frischem Wasser abwaschen,

durch den Durchschlag wieder rein ablaufen lassen, dann in ein Glas thun, Kornbranntwein darauf gießen und so gehörig destilliren lassen. Wenn er wieder davon abgegossen ist, so versüßt man ihn mit gesottenem Zucker.

Branntwein von Eberreis.

Man streift den Eberreis vom Stengel ab, nimmt zu einer Kanne Branntwein eine gute Handvoll, wäscht ihn und läßt ihn in einem Durchschlag wieder recht ablaufen. — Hierauf thut man ihn in eine weite Flasche, gießt den Branntwein darauf und läßt ihn in der Sonne oder an einem warmen Orte nur 4 bis 5 Tage destilliren. Man kann auch zugleich etwas Kardamomen und ein Stück Kalmus mit dem Eberreis in die Flasche thun und zugleich mit destilliren lassen. Alsdann gießt man ihn sogleich durch ein Tuch oder ein feines Haarsieb in eine andere Flasche und versüßt ihn nach Belieben mit Zucker.

Auf diese Art kann man auch

Branntwein von grüner Krausemünze und anderen Kräutern,

die dem Magen sehr dienlich sind, verfertigen, nur darf der Branntwein auf selbigen nie lange stehen bleiben, sonst erhält er einen zu scharfen Geschmack. Auch darf der dazu gebrauchte Kornbranntwein kein Fusel, sondern er muß gut von Geschmack sein.

Branntwein von Pflaumenkernen.

Man trocknet die reinlichen Kerne von aufgeschnittenen Pflaumen auf einem warmen Ofen oder in einer Bratröhre, legt sie dann zwischen 2 Bogen großes Realpapier und zerknickt sie mit einem Hammer ein wenig, nimmt die Ripse sauber aus den Kernen heraus, thut sie nebst

ganzem Zimmt und Kardamomen in eine Flasche, und zwar so viel davon, daß 1 Theil der Nipfe und 2 Theile Branntwein in die Flasche kommen. Nun läßt man ihn 2 bis 3 Wochen stehen, gießt ihn dann durch ein Tuch rein ab, versüßt ihn mit Zucker auf die vorbeschriebene Art und hebt ihn zum Gebrauche auf.

Kirsch=Extract.

Stoße Nattkirschen (gute saure Kirschen) sammt den Kernen in einem Mörser recht klein; setze dies Gestoßene eine Nacht in den Keller; am andern Tage ringe den Kirschsaft alle durch ein Tuch, miß ihn in Biergläsern ab und nimm zu jedem Bierglase voll Saft ein halbes Bierglas voll fein gestoßenen Zucker, gieße den Kirschsaft mit dem Zucker so lange aus einem Gefäß in das andere, bis der Saft ganz klar ist; dann fülle ihn auf Bouteillen, binde oben einen Beutel mit Zimmt und Nelken in die Bouteillen, setze ihn in die Sonne und laß ihn etliche Tage drin stehen; hernach verstopfe die Bouteillen wohl und lege sie in den Keller; so hält sich der Kirsch=Extract viele Jahre. Wenn man hiernächst Kirschwein haben will, so gießt man unter weißen Franzwein so viel vom Extract, als man will.

Gute Magentropfen.

Man nimmt ein paar Hände voll Wermuthspitzen und Blätter, Pfeffermünzblätter, trocknet sie im Schatten, schneidet sie etwas klein und gießt guten abgezogenen reinen Branntwein daran, so daß derselbe ungefähr eine Hand hoch darüber stehe, setzt die Flasche wohl verwahrt entweder an die Sonne oder an gelinde Ofenwärme und läßt sie eine kurze Zeit daselbst stehen. Diesen, alsdann schon etwas bitter gewordenen Branntwein filtrirt man

sodann durch ein Tuch oder Löschpapier, thut nochmals etwas frische Blätter von Wermuth und Pfeffermünze in die Flasche, und läßt diesen wieder darauf gegossenen Branntwein noch einige Zeit bei gelinder Wärme stehen und braucht dann und wann ein Gläschen davon für den Magen. — Diese Essenz ist jedoch nur kalten Mägen und schwächlichen Personen dienlich; jungen hitzigen Personen schadet sie.

Anhang.

Allerhand nützliche und für jede Hauswirthschaft wichtige Mittheilungen und Vorschriften.

Pflaumenmus zu kochen.

Man nimmt hierzu Pflaumen, die nicht roth, sondern recht süß sind, und davon sich die Kerne gut lösen, bricht die Kerne aus und thut die Pflaumen nach und nach in den Kessel, worin sie mit einer Muskelle beständig gerührt werden und immer im Kochen bleiben müssen. Man muß aber dabei das Mus öfters mit einem Löffel von der Seite des Kessels losmachen, sonst geht viel Mus verloren; auch muß beständig auf dem Grunde gerührt werden, damit es nicht anbrenne. Wenn es 3 Stunden gekocht hat, so nimmt man zu 3 Körben, Kiepen oder Scheffel Pflaumen einen Handkorb voll reifer Flieder- oder Hollunderbeeren. Der Flieder wird von den Stielen gepflückt und in einem messingenen Kessel scharf heiß gemacht, bis die Beeren aufspringen; dann wird der Saft durch einen leinenen Beutel gedrückt, der nicht zu dicht ist, und dieser Saft wird zu den Pflaumen hinzugegossen. Sodann thut man 2 Loth gestoßene Nelken dazu, ½ Pfund getrocknete und in Stückchen geschnittene Citronschale und 3 Stück welsche Nüsse nebst der grünen Schale. Die grüne Schale wird von den Nüssen abgemacht und mitgekocht. Es muß 10 Stunden kochen, doch muß man sich nach den Pflaumen richten, damit es gehörig steif, jedoch nicht allzusteif werde, sonst verliert es seine Annehmlichkeit. In Steintöpfen hält es

sich hernach am besten, hat man aber dergleichen nicht, so nimmt man neue irdene Töpfe, die vorher ausgekocht werden müssen. Diese Töpfe kann man immer zum Muse aufbehalten. Wenn das Mus aus dem Kessel gehoben wird, so muß man das Feuer zurückziehen und das Mus sehr geschwind in die Töpfe thun, auch während des Einthuns das übrige immerfort rühren, sonst brennt es leicht an. Die Töpfe muß man gehäuft voll thun und daher auch etwas rütteln, daß es fest werde. — Soll es sich gut erhalten, so macht man die Töpfe oben recht grade und gießt einen Boden von Talg oder von Pech darüber. Will man aber nicht viel Mühe haben, so legt man einen eisernen Deckel auf die Töpfe und thut glühende Kohlen darauf, daß das Mus oben eine Rinde bekomme. Es hält sich auf diese Art zwar auch gut, allein auf die beiden ersten Arten noch länger und besser. Noch schöner wird das Mus, wenn man die ausgeschnittenen Pflaumen, ehe sie in den Kessel gethan werden, mit einer Krautstampfe in einem Fasse stampft, wobei man sich aber sorgfältig hüten muß, daß keine Kerne mit in das Faß kommen, sodann die gestampften Pflaumen nach und nach in den Kessel schüttet und den Fliedersaft gleich mit hinzugießt. Die Fliederbeeren kann man daher Tags zuvor in einem kleinen Kessel heiß werden, den Saft durch einen Beutel ringen und noch 2 Stunden für sich allein kochen lassen. Setzt man den ausgedrückten Saft in eine Grube und läßt ihn 3 Stunden darin kochen, damit er etwas dick werde, so ist es noch besser. Wenn nun das Mus eine Stunde gekocht hat, so thut man die Nelken, trockene Citronschale und etliche Stücke ganzen Ingwer dazu, wie auch zugleich die grüne Schale von den Nüssen, läßt es ferner kochen und rührt es fleißig um, besonders auf dem Boden; die Nüsse selbst thut man etwas später hinzu,

doch so, daß sie wenigstens 2 Stunden noch mitkochen können. — Das Mus von gestampften Pflaumen wird nicht nur feiner, sondern auch früher steif. Man erspart sich also dadurch Zeit und Holz. Auch hält es sich, wenn es recht steif gekocht ist, sehr gut, zumal wenn man Talgdecken über die Töpfe gießt. — Man kann auch in das Mus, wenn es kalt ist, schöne sauber abgewischte Pflaumen mit den Stielen dazwischen schichten, dann wieder Mus darüber thun und wieder Pflaumen, bis der Topf voll ist. Diese Pflaumen schmecken recht schön, wenn sie eine Weile mit dem Muse gestanden haben; so lange aber hält sich das Mus nicht, als dasjenige, wo keine ganze Pflaumen drin sind; daher muß ein solcher Topf, worin Pflaumen sind, bald verbraucht werden.

Durchgeschlagenes Pflaumenmus.

Wenn die Pflaumen einige Stunden gekocht haben, schlägt man etwas von denselben durch den Durchschlag, daß die Schalen zurückbleiben, in einen messingenen Kessel, thut geschnittene Citronschale und gestoßene Nelken dazu, kocht es dann so steif wie das vorige Mus und thut es in Einmachegläser.

Kirschmus zu kochen.

Die zur Anfertigung des Muses bestimmte Quantität ordinaire saure Kirschen wird abgestielt, entsteint und mit dem Safte unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis das Mus die Stärke des obigen erhalten hat, sodann in Steintöpfe gefüllt, erkaltet fest zugebunden und an einem trocknen Orte aufbewahrt. — Das Aussteinen der rohen Kirschen ist dem Verfahren vorzuziehen, bei welchem die Kirschen erst abgekocht durch einen Durchschlag gerieben werden, wobei viel Kirschfleisch verloren geht und das Mus dessen ungeachtet nicht nach den Kernen schmeckt.

Soll letzteres der Fall sein, so muß man sich der Mühe unterziehen, die Steine aufzuschlagen, die Kerne abzuhäuten und solche dem Mus hinzuzufügen, sobald solches fertig ist; allzu lange damit gekocht, werden sie hart und unschmackhaft. Statt der Kirschkerne kann man auch einige Loth abgebrühte, abgehäutete, feingestoßene bittere Mandeln nehmen. — Sehr angenehm schmeckend wird das Mus dadurch, wenn man die Mandeln gleich dem Mohn in einer Reibesatte fein reibt und sie nebst klein geschnittener Citronschale zuletzt dazu giebt.

Gedörrte Pflaumen.

Man kann sie eben so wie die „gedörrten Pfirsiche“ machen, oder man schneidet sie der Länge nach ein, nimmt den Kern heraus, steckt eine geschwellte Mandel oder frische abgeschälte Nußkerne oder Anis hinein, legt die Pflaumen auf die Bretter und dörrt sie im Ofen.

Kirschen süß einzumachen.

Pflücke von sauren Kirschen die Stiele, wasche sie ab und lege sie in ein Sieb zum Ablaufen. Thue Zucker und Wasser in eine Kasserole, sobald er Faden zieht, schütte die Kirschen hinein und lasse sie kochen, bis sie kraus werden. Mit dem Schaumlöffel herausgenommen, schichte sie mit Nelken und Zimmt in Gläser und gieße den noch dicker eingekochten Zucker kalt darüber.

Kirschen sauer einzumachen.

Hierzu nimm Leopoldskirschen oder kleine saure Korbkirschen, welche hübsche grüne Stiele haben, und schneide die Stiele halb ab. Koche Weinessig und lasse ihn kalt werden; dann nimm ein Zuckerglas, streue guten geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmt, in Stücke geschnittene Nelken und lege Kirschen hinein; dann streue wieder Zucker darauf

und immer so fort bis das Glas voll ist; zuletzt wird der Essig, wenn er kalt ist, darauf gegossen und das Glas zugebunden. So halten sie sich sehr gut. Man kann auch den Essig mit dem Zucker kochen, wobei man auf 1 Maß Essig ½ Pfund Zucker rechnet.

Mus von Borsdorfer Aepfeln.

Die Aepfel werden geschält und auf einem Reibeisen klein gerieben; mit den Schalen und abgeriebenen Kernhäusern füllt man einen Topf ganz an und läßt sie mit kochendem Wasser stark kochen. Zu 1 Metze Aepfel nimmt man 1 Pfund Zucker; über letztere gießt man durch einen feinen Durchschlag ¼ Quart von dem Wasser, in welchem die Schalen und Kernhäuser gekocht worden, läßt damit den Zucker bis zum Fadenziehen kochen, thut sodann die geriebene Aepfelmasse nebst abgeriebener Citronschale hinein, kocht sie unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel dicklich ein und füllt damit Consitür-Gläser, die, mit doppeltem Papier zugebunden, an einem trocknen Orte aufbewahrt werden müssen. — Dieses Mus läßt sich zu Torten und allen Arten Gebackenem vortrefflich anwenden, auch kann man es in kleinen Consitür-Gläsern zur Tafel geben.

Johannisbeeren in Zucker.

Pflücke schöne reife, gereinigte Johannisbeeren von den Stielen, rechne zu 1 Pfund Beeren ½ Pfund Zucker und lasse beides 10 Minuten kochen; vom Feuer genommen, hebe die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus, bringe sie in ein Glas, lasse den Zucker noch dicker einkochen und schütte ihn verkühlt zu den Beeren.

Eingesottene Aprikosen (Marillen).

Die Aprikosen werden geschält, die Kerne ausgelöst und die Früchte etwas aufgekocht, worauf man sie durch

ein Sieb schlägt. Auf ein Pfund Zucker wird ein Glas Wasser gegossen und damit gekocht, wobei man ihn fleißig mit dem Schaumlöffel abschäumt, bis er ganz rein ist und schwere Tropfen wirft; dann kommt die durchgeschlagene Salse hinein; auf 1 Pfund Zucker nimmt man 1½ Pfund Salse, läßt sie schnell fortkochen, rührt sie aber immer auf, daß sie sich nicht anlegen kann. Wenn man von dem Eingesottenen auf einen Teller legt und es nicht mehr zerfließt, so ist es genug gesotten; man läßt es im Kessel auskühlen, füllt es in Gläser und verbindet diese nach einigen Stunden.

Eingesottene Quitten.

Man schneidet reife Quitten in 4 bis 6 Theile, schält und kocht sie in Flußwasser; dann werden sie auf ein Sieb gelegt, wenn sie abgelaufen sind, in eine Schüssel geordnet und mit geläutertem Zucker übergossen. Den andern Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder und läßt die Quitten mit aufwallen. Den dritten und vierten Tag werden die Quitten bloß mit dem geläuterten Zucker übergossen, den fünften Tag noch einmal mitgekocht und dann aufbewahrt.

Eingesottene Weichseln.

Man nimmt von den schönsten Weichseln, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, kocht 1 Pfund Zucker mit einem Glase Wasser, bis er schwere Tropfen wirft, und giebt 1¾ Pfund von den Weichseln hinein; man schwenkt das Becken einige Male und läßt sie eine halbe Stunde kochen; dann werden die Weichseln mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft noch eine Viertelstunde gekocht, vom Feuer genommen, die Weichseln hineingegeben und, wenn sie ausgekühlt sind, in die Gläser gefüllt.

Birnen einzumachen.

Große gute Birnen, vorzüglich Muskatellerbirnen, schält man sauber ab, schneidet die Stengel zur Hälfte weg und legt sie in kaltes Wasser. Alsdann kocht man Zucker zu Syrup, läßt darin die unterdessen abgetrockneten, mit Nelken und Zimmt gespickten Birnen verdeckt, beinahe weich kochen, aber nicht zum Auseinanderfallen. Nun nimmt man sie aus dem Zucker, läßt das Flüssige zu dem Uebrigen laufen, kocht es noch etwas steifer und thut es mit den Birnen verschlagen in ein Zuckerglas. Sollte der Zucker in einigen Tagen nachlassen, so kocht man ihn noch einmal um; damit es aber nicht zu wenig wird, giebt man noch ein gutes Stück Zucker zu.

Eingesottene Stachelbeeren.

Man siedet die Stachelbeeren so lange in mit Weinessig vermischtem Wasser, bis sie aufsteigen; alsdann werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gethan. Nun zerläßt man so viel Zucker, als die Beeren schwer sind, thut sie hinein und läßt sie etwas über dem Feuer stehen; doch muß man sie recht in Acht nehmen, daß sie nicht aufspringen. — Alsdann thut man sie 24 Stunden an einen kühlen Ort, thut sie dann in einen Durchschlag und läßt den Zucker davon ablaufen, siedet ihn dann noch recht ein, giebt die Beeren dazu und läßt ihn mit diesen noch ein paar Mal aufwallen und schüttet sie alsdann in die Einmachegläser.

Eingesottene Preißelbeeren.

Läutere zu 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker mit einigen Tassen weißem Wein, lasse die verlesenen, gewaschenen und rein abgelaufenen Beeren mit etwas Zimmt und Citronschalen so lange darin kochen, bis dieselben durchsichtig

sind. Nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche den Zucker noch etwas ein und schütte ihn verkühlt zu den Beeren in's Glas.

Eingesottene Erdbeeren.

Man kocht 1 Pfund Zucker, bis er sich spinnt, giebt **1** Pfund reife, aber süße Walderdbeeren hinein, läßt sie aufwallen und füllt sie dann in Büchsen.

Johannisbeeren in Essig einzumachen.

Man legt schöne Träubchen in eine Schale, kocht 2 Kannen Essig mit **1** Pfund Zucker, gießt ihn heiß über die Beeren und läßt ihn 2 Tage stehen, alsdann wird der Essig abgegossen, aufgekocht, geschäumt und die Johannisbeeren einige Minuten darin gekocht, dann wieder in die Schale gethan und, wenn sie überkühlt sind, in Gläser gefüllt; man kann auch Zimmt und Nelken dazwischen thun.

Weichseln in Essig einzumachen.

Man kocht 1 Pfund Zucker mit einem Glase Wasser, bis er sich spinnt, giebt 1½ Pfund gestutzte Weichseln darein, kocht sie eine Viertelstunde, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in ein Glas. Zu dem Zucker giebt man einen Tassenkopf voll guten Weinessig, kocht ihn, bis der Syrup dicklich wird, und gießt ihn kalt über die Weichseln.

Welsche Nüsse einzumachen.

Wenn die Nüsse ungefähr zu Johanni halb reif sind, und ehe sie Holzschale ansetzen, nimmt man dieselben vom Baume, durchsticht sie mit einem spitzen Holze übers Kreuz, jedoch ohne sie zu zerplatzen, legt sie 8 Tage lang in kaltes Wasser, giebt täglich 3 Mal frisches darüber, kocht sie am 9. Tage in Wasser ganz weich, jedoch in so vielem Wasser,

daß sie ihren bittern Geschmack ganz verlieren, gießt dasselbe ab, steckt in jede Nuß Nelken und Zimmt, kocht Zucker zu Syrup, wozu der Zucker nicht ganz fein sein darf, gießt denselben ganz dick über die in Gläser gepackten Nüsse und deckt solche dann fest zu. Nach einigen Tagen muß der wieder dünner gewordene Zucker umgekocht und in solcher Quantität wieder auf die Nüsse zurückgegeben werden, daß sie völlig damit bedeckt sind. Einige Tage später muß er zum dritten Male umgekocht werden; damit er nicht zu sehr einläuft, giebt man von Neuem etwas Zucker zu. Nun gehörig eingedickt, bindet man das Glas fest zu und stellt es an einen feuchten Ort. Der Zucker pflegt auf den Nüssen gern zu kandiren, aus welchem Grunde man öfter nachsehen und in diesem Falle umkochen muß. Auch kann man sich zur Vermischung desselben etwas weißen Syrups bedienen.

Gallerte aus Knochen.

Man muß die Knochen frisch und ehe sie schimmeln oder sonst eine Zersetzung erlitten haben, anwenden. Hebt man sie auf, so lasse man sie vorher trocknen, sondere die leicht zersetzbaren Theile ab und bringe sie an einen luftigen Ort. Man kann sie auch mit etwas Salz bestreuen. Gut ist es, das Mark von den Knochen zu trennen, da es die Ausziehung desselben erschwert. Je kleiner zerstoßen die Knochen werden, desto besser ist es. Das Stoßen kann in Stampfmühlen geschehen. Man befeuchtet sie dabei.

Durch große Hitze (z. B. wenn der Papinsche Topf zu stark geheizt wird) wird die Gallerte zerstört, und man erhält oft nur eine extractartige Flüssigkeit.

Bereitung durch Kochen in offenen Gefäßen.

Der ganz vom Leimstoff ausgeschiedene Rückstand der Knochen ist kohlenstoffsaurer und phosphorsaurer Kalk, und

kann zur Gewinnung der Phosphorsäure und des Phosphors eben so gut als gebrannte Knochen benutzt werden. Man übergießt die gestoßenen Knochen mit 4 bis 10 Theilen Wasser und kocht sie 4 bis 5 Stunden langsam, indem man von Zeit zu Zeit abschäumt. Zuletzt schöpft man das oben schwimmende Fett ab. Sind die Knochen noch nicht gehörig ausgezogen, so wiederholt man das Auskochen mit frischem Wasser. — Kocht man bei zu starkem Feuer, so wird die Brühe trübe und erhält auch leicht einen unangenehmen, brandigen Geschmack.

Im Papinschen Topf.

In diesem geschieht es am schnellsten und vollkommensten. Man kann in ihm in $1^1/_2$ Stunden so viel kochen, als in offenen Kesseln in 16 Stunden. Ist er luftdicht, so kann man auf jedes Pfund Knochenpulver $2^1/_2$ Pfund reines Brunnenwasser, auf jedes Pfund frische Knorpelbänder und Flechsen 3 Pfund, und wenn letztere getrocknet sind, 5 Pfund reines Wasser nehmen. — Ist er aber nicht ganz luftdicht (d. h. im Falle man einen gewöhnlichen eisernen Topf auf papinsche Weise zurichtet), so daß ein fortwährendes Entweichen des Wasserdampfes statt hat, so muß die doppelte Menge Wasser angewandt werden, weil die ausgezogene Gallerte sonst entweder austrocknen oder verbrennen würde, ehe noch alle Gallerte der Knochen ausgekocht wäre. Der achte Theil des Topfes wird jederzeit leer gelassen. So gefüllt, verschließt man ihn, setzt ihn über das Feuer und erhitzt ihn so stark, daß auf den Deckel gespritztes Wasser sogleich zu kochen anfängt. Bei einem ordentlich papinschen Topf wird das Ventil so stark beschwert, daß keine Dämpfe durchdringen können. So wird das Feuer eine Stunde unterhalten, ausgelöscht und der Topf der Selbsterkaltung etwas überlassen. Ist diese etwas erfolgt, so schüttet man seinen noch warmen

Inhalt über ein feinlöcheriges Sieb in ein irdenes Geschirr aus. Der größte Theil des Knochenpulvers bleibt im Topfe und Spannsiebe zurück, und den feinern, mit durchgelaufenen Theil findet man auf dem Boden des Geschirrs und kann ihn nach dem Erkalten der Gallerte absondern.

Hamburger Sparsuppe.

Man weicht Tags vorher 11 Unzen geräubelte Gerste und 11 Unzen Erbsen oder Linsen in 10 Pfund Wasser, macht um 7 Uhr Morgens Feuer, läßt es 2½ Stunden ganz gelinde kochen, setzt dann 2 Pfund 5 Unzen Kartoffeln und 3 Unzen Salz zu, eine Stunde später 4 Unzen Speck oder Fleisch, und eine Viertelstunde vor dem Gebrauch 8 Unzen Essig. Ist sie gut gekocht, so wird sie ganz gallertartig. Bei dem Gebrauche gießt man sie auf 11 Unzen Brodschnitte, die hart bleiben sollen. Sie reicht für 7 Personen hin, von denen jede 2 Pfund erhält.

Schlesische Sparsuppe.

Gerstengraupen 1 Metze, Erbsen 1 Metze, Kartoffeln 3 Metzen, Salz 2 Pfund, Knochengallerte 10 Loth (oder 2 Pfund Fleisch), 4 Pfund Brod, 1 Pfund Zwiebeln, 1 Loth Pfeffer, 8 Loth Petersilie, ¼ Loth Lorbeerblätter.

Aufbewahrung der Hefe.

Die Hefe hält sich im gewöhnlichen flüssigen Zustande, selbst dann, wenn man sie in genau verpichten Gläsern in einen Brunnen hängt oder in einen kühlen Keller im Sande eingräbt, nur einige Wochen, ausgenommen im Winter, wo sie in einem wohlverschlossenen Glase 14 Tage vollkommen kräftig bleibt. Etwas länger kann man sie in flüssigem Zustande erhalten, wenn man sie in Gläsern mit frischem Baumöl übergießt, diese dann verstopft und im Keller aufbewahrt. — Noch länger, wenn man sie vorher

gut mit Wasser auswäscht, dadurch wird die Säure und mit dieser der erste Anlaß zum Verderben aus ihr entfernt. Da aber die Flaschen leicht zerspringen, so ist es besser, sie nicht zu verstopfen, sondern mit einer Blase zuzubinden, durch die man eine Stecknadel steckt, um der Luft einen Ausgang zu verschaffen. — Beim Gebrauch gießt man Wasser in die Flasche, welches das Oel herausdrängt.

Döbereiner hat vorgeschlagen, die mit Wasser ausgewaschene Hefe mit so viel Zucker zu versetzen, daß sie einen dicken Saft bildet (auf 1 Theil 1½ Theile Zucker). In diesem Zustande erhält sie sich gut. — Zur längeren Dauer derselben ist aber das Trocknen unumgänglich nöthig. Man wäscht zu diesem Zweck die Hefe etwas aus, schüttet sie auf Tuch oder Fließpapier, läßt das Wässerige ablaufen und sie dann auf einem Ofen (oder flach auf Tüchern ausgestrichen an der Luft) trocknen. Ist sie trocken, so bewahrt man sie in verschlossenen Gefäßen auf. Salz, Zwiebeln und alle wasseranziehenden Körper dürfen bei dem Trocknen nicht zu der Hefe gebracht werden, da sie zum Verderben Veranlassung geben.

Gläser, Porzellan, Fayence u. s. w. vor dem Zerspringen zu sichern.

Man bringt das Glas (mit Stroh oder Leinwand umgeben, wenn man dies nöthig findet) in kaltes Wasser, erhitzt das Wasser, läßt es eine Zeitlang kochen und dann wieder so langsam als möglich erkalten. Die so behandelten Gläser springen auch bei den größten Abwechselungen von Wärme und Kälte nicht. Dieses Verfahren ist auch bei Porzellan, Fayence und Töpfergeschirr jeder Art anwendbar. Durch Kochen in Salzwasser oder Oel wird man es wahrscheinlich fähig machen, noch größere Abwechselungen zu ertragen. — Porzellan und Fayence kocht

man gewöhnlich in Lauge, um dem Springen derselben vorzubeugen, glasirte irdene Geschirre in Wasser. Unächtes Porzellan wird dadurch gehärtet, und Fayence erhält weit seltener Risse in der Glasur.

Irdene Gefäße feuerfester zu machen (durch Beschlagen.

Man macht einen Brei von Lehm, streicht einen neuen Topf damit an und überzieht den Anstrich, wenn er vollkommen trocken ist, mit Leinöl.

Irdene unglasirte Geschirre so brauchbar wie glasirte oder wie Porzellan zu machen.

Man füllt das irdene unglasirte Gefäß mit frischem Lein- oder Hanf-Oel (oder schwenkt es öfters damit aus), läßt es 6 bis 7 Stunden gut einziehen, gießt es dann aus und setzt das Geschirr in einen Backofen, wo es bei der beim Brodbacken gewöhnlichen Hitze ausgetrocknet wird, bis sich eine feste Rinde angesetzt hat. Sammelt sich während des Trocknens Oel auf dem Boden des Gefäßes, so streicht man dasselbe auf den Rand und an solche Stellen, die weniger Oel zu halten scheinen. Sind die Geschirre auf diese Art vollkommen ausgetrocknet, so kocht man sie einige Male mit Wasser oder mit einer scharfen Aschenlauge aus, wodurch aller Oelgeruch verschwindet.

So zubereitete Geschirre sind so gut wie die glasirten oder wie Geschirre von Steingut und Porzellan zu gebrauchen und haben vor erstern den Vorzug, daß man der Gefahr einer Bleivergiftung nicht ausgesetzt ist, und vor letztern den, daß sie nicht leicht springen. Das Wesentlichste derselben beruht darauf, daß die Thonerde ihre wassereinsaugende Eigenschaft durch Tränken mit dem zu Firniß erhärtenden Oele verliert.

Daß eiserne Kochgeschirre die Speisen nicht schwärzen.

Man fülle sie vor dem Gebrauch mit Molken, lasse sie 48 Stunden darin, wasche sie dann aus, lasse sie trocknen und reibe die Seiten mit Fett ein. Dieses Mittel ist bei geschmiedeten eisernen Kochgeschirren gut, welche, wenn zum ersten Mal in ihnen gekocht wird, die Speisen leicht schwarz machen. Die Molke löst hier die anhängenden Eisentheile auf. Statt Molken kann man auch Essig nehmen, den man so sehr mit Wasser verdünnt, daß er nur säuerlich ist.

Oder: Man koche in ihnen Erbsen und schütte sie weg. Dann lasse man Thon und Pferdemist mit Wasser stark in ihnen kochen, sie erkalten und gut auswaschen.

Mit Sand sollte man eiserne Töpfe nicht reinigen, sondern mit Kleie oder reinen Sägespänen.

Schädlichkeit kupferner Gefäße.

Kupferne Geschirre werden nicht nachtheilig, so lange das Kupfer auf der Oberfläche nicht erkaltt oder durch Säuren aufgelöst wird. Indessen theilt sich selbst in spiegelglatt polirten und vorher gereinigten kupfernen Gefäßen dem Wasser etwas Kupfer mit, das durch den Geruch zu erkennen ist. Jede schwache Säure ist im Stande, das Kupfer aufzulösen, und daher ist es gefährlich, saure Speisen, Fett, das etwas ranzig ist, in kupfernen Geschirren zu kochen und Speisen jeder Art lange darin stehen zu lassen.

Aus gesalzener Butter frische Butter zu machen.

Man bringt in ein Butterfaß 4 Pfund gesalzene Butter und 4 Maß Milch, schlägt sie gut, nimmt sie nach einer Stunde wieder heraus und behandelt sie wie frische Butter, d. h. wäscht sie und setzt etwas Salz dazu. Die

Butter nimmt hierbei um beinahe $1/5$ an Gewicht zu und ist in jeder Hinsicht frischer Butter gleich. Noch besser wird sie, wenn man etwas fein gestoßenen Zucker (z. B. 2 bis 3 Unzen) zusetzt. Man kann auch etwas Orlean zusetzen, um ihr eine gelbe Farbe zu ertheilen.

Schmelzbutter oder Schmelz zu Butter zu machen.

Man knete oder schlage sie mit frischer fetter Milch (Rahm). — Läßt man geschmolzene Butter nicht langsam erkalten, sondern schnell, so bleibt sie butterähnlich.

Dürre Nüsse wieder frisch zu machen.

Man lege sie in Salzwasser oder in Milch und lasse sie einen halben Tag stehen, so werden sie sich gleich den frischen Nüssen schälen lassen und auch so schmecken.

Zu machen, daß man Pflaumen, Mandeln, Nüsse leicht schälen kann.

Man übergieße sie mit siedend heißem Wasser und gieße dies nach einigen Minuten wieder ab.

Gesalzenes Fleisch und Fische zu entsalzen.

Man lege sie in Bier, Milch oder Wasser, reibe und wasche sie etwas darin. — Oder: man wickle sie in Leinwand und umgebe diese mit nassem Sand. Dieser zieht das Salz in sich, und es gehen nicht so viel nährende Theile verloren, als wenn man das Salz auswäscht.

Bei Fischen kann man auch nachstehendes Verfahren anwenden: Man läßt sie 5 bis 6 Stunden im Wasser liegen, wäscht das anhängende Salz wohl ab, reibt sie dann mit einer andern Gattung Salz, als der, mit welcher sie eingesalzen waren, ein, läßt sie wieder 24 Stunden liegen und legt sie neuerdings in Wasser. Auf diese Art wird fast aller Salzgeschmack entfernt.

Ranzige Butter wieder gut zu machen.

Man wasche sie mit reinem Wasser, mit Essig oder Salzwasser gut aus. Ist der ranzige Geschmack gering, so hilft dies. Ist er stärker, so wasche man sie zuerst mit einer Auflösung von Pottasche (Kali) oder mit Weingeist und dann mit reinem Wasser gut aus. Hilft auch dies nicht, so schmelzt man sie in Wasser, zu dem man etwas grob gestoßene Kohlen gesetzt hat, in gelinder Wärme, nimmt den Schaum ab und ändert sie auf diese Art in Schmalz um.

Das Gerinnen und Sauerwerden der Milch zu verhindern.

Man stelle die gut bedeckten Milchgefäße, die nicht von Metall sein dürfen, an einen kühlen ruhigen Ort, auf kein Metall, auf kein feuchtes Brett und nicht in den Luftzug. Man räuchere die Milchkammer mit Wachholdergesträuch, Wermuth, Eichenrinde ꝛc., oder man versehe die Milchgefäße mit Elektricitätsleitern. — Oder: man setze etwas Pottasche (Natron oder Ammoniak) zu der Milch (auf das Maaß ein Stück in der Größe eines Hirse- oder Pfefferkorns).

Speisen ohne Safran gelb zu färben.

Es kann dies mit gebranntem Zucker geschehen, der zugleich den Geschmack nicht verdirbt und der Gesundheit zuträglich ist. Man erhält ihn, indem man Zucker in einer Pfanne oder in einem Löffel über dem Feuer schmelzen und ihn so lange fließen und sich aufblähen läßt, bis er eine dunkelgelbe Farbe erhalten hat. Außerdem kann man auch Möhren oder geröstete Zwiebeln zu diesem Zweck gebrauchen.

Sichere Art, die Eier weich zu kochen.

Sobald das Wasser stark siedet, legt man die Eier hinein, nimmt den Topf vom Feuer und setzt ihn von dem letztern entfernt auf den Heerd. Die Hitze des kochenden

Wassers ist gerade hinreichend, um den verlangten Grad der Weiche zu erlangen; die Eier bleiben nicht roh, können aber auch nicht erhärten. Ist die Hitze des Wassers vorüber, so nimmt man die Eier heraus und verspeist sie.

Zu wissen, ob ein Ei frisch ist oder nicht.

Die frischen Eier sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben. Ganz frische Eier enthalten noch viel Feuchtigkeit; legt man sie daher in die Nähe des Feuers, so schwitzen sie, alte thun dies nicht. Man kann sie dadurch von diesen unterscheiden.

Bessere Art, Kartoffeln zu kochen.

Gewöhnlich haben unsere Kartoffeln auch nach dem Kochen noch eine adstringirende Schärfe, die unangenehm und ungesund ist. Um ihnen diese zu benehmen, koche man sie einmal mit Wasser auf, gieße dann dieses, das alle herben und adstringirenden Theile herausgezogen hat, weg und koche sie in frisch aufgegossenem Wasser vollends gar. Man wird sodann die Kartoffeln wohlschmeckender und gesünder finden.

Hartes Fleisch bald weich zu machen.

1) Man lege etwas Nesselwurz in den Fleischhafen.
2) Man lasse einige Stücke Glas oder Kieselsteine (die man in Leinwand wickeln kann) mit demselben sieden.
3) Man nehme es aus dem Sud, werfe es in kaltes Wasser, lasse es 1 bis 2 Minuten darin, nehme es heraus, bestreiche es dann mit Oel und lasse es wieder sieden. Es wird gar, und wenn es 100 Jahr alt wäre.
4) Man gieße etwas Branntwein in den Topf, wenn das Fleisch in dem heftigsten Aufkochen ist. (Der Geruch des Branntweins verliert sich).

Hülsenfrüchte und Gemüse in der Hälfte der Zeit weich zu kochen.

Man wirft 1 bis 2 Messerspitzen voll reiner Pottasche in den Topf.

Fleisch, das durch Fliegen verunreinigt ist, wieder gut zu machen.

Man übergieße es mit Bier; dieses zieht den übeln Geruch und Geschmack heraus.

Angegangenes Fleisch und der Fäulniß nahe Fische wieder gut zu machen.

Man bringt in den Topf, in dem man das Fleisch kocht, mehrere kleine Stücke Kohlen. — Oder: man wickele das Fleisch in dünne Leinwand und bringe Kohlenpulver in das Wasser. — Oder: man reibe es mit Kohlenpulver ein.

Angegangene Fische werden gut, wenn man sie mit Wasser, Essig und Salz kocht, doch ist Kochen mit Kohle vorzuziehen. Heringe, die angegangen sind, legt man in Schweden in Wasser, in dem Erlenrinde geweicht wurde, und räuchert sie dann. Die Erlenrinde wirkt hier wahrscheinlich durch ihren Gerbestoffgehalt und wird durch Eichenrinde ersetzt werden können.

Dem Fleische den thranigen Geschmack zu nehmen.

Man lasse es in Essig weichen oder mit Heu kochen. Durch dieses Mittel wird in den Nordländern dem Fleisch der Eidergans der thranige Geschmack entzogen.

Fischen den modrigen oder jeden unangenehmen Geschmack zu benehmen.

1) Man koche sie mit etwas grob gestoßenen frischen Holzkohlen. Schwarze Brodrinde wirkt auch so und wurde schon gebraucht, ehe man wußte, daß diese Wirkung der Kohle angehört.

2) Man lege sie in Salzwasser und wasche sie darin so lange, bis das Wasser nicht mehr schleimig wird. Da der modrige Geschmack vorzüglich in der Haut ist, so wird er dadurch fast ganz entfernt. Bei Karauschen muß man die Zunge besonders mit Salz reiben oder herausnehmen, was am besten ist.
3) Läßt man sie, ehe man sie tödtet, einige Tage in gutem Wasser leben, so verlieren sie ebenfalls den modrigen Geschmack.
4) Wildpret, das wilzt, nimmt man, wenn es halb gesotten ist, heraus, läßt es eine Stunde stehen und setzt es dann wieder bei.

Sauer gewordene Fleischbrühe wieder gut zu machen.

Man koche sie mit einigen Kohlen. Diese nehmen die Säure und alle fauligen Theile in sich. Ist indessen schon zu viel Säure gebildet, so kann man sie sättigen, wenn man etwas Pottasche (oder Aschenlauge) in die Fleischbrühe bringt.

Daß der Speck bei dem Ausbraten nicht herausspringt.

Man bestreut die Oberfläche desselben mit etwas gestoßenem Kochsalz. — Hierdurch wird zwar das Brennen desselben nicht verhindert, wohl aber, daß er brennend aus dem Tiegel fährt. Er kann dann leicht durch Umrühren oder Zudecken gelöscht werden.

Das Tropfen des Specks zu verhindern.

Man lege ihn 14 Tage in Wasser, das man von Zeit zu Zeit erneuert. Hierdurch wird selbst der Speck von Schweinen, die blos mit Buchecker gemästet wurden, so fest, daß er nicht mehr tropft.

Stockfische zu wässern.

Man legt sie 24 Stunden in kaltes Wasser, zerhaut sie dann in fingerdicke Stücke, legt sie 24 Stunden in reines Wasser, eben so lange in nicht zu starke, reine Aschenlauge (man kann etwas grob gestoßene Kohlen in dieselbe werfen, wenn sie einen Nebengeschmack hat), dann wieder 24 Stunden in frisches Wasser, und gebraucht sie dann.

Durch diese Vorbereitung wird das herbe Fleisch erweicht, gallertartig und ganz weiß. Zugleich werden die Theile, welche bereits eine Zersetzung erlitten haben, entfernt.

Verbraucht man allen Stockfisch nicht sogleich, so kann man ihn in Wasser, das man alle Tage erneuert, an einem kühlen Orte aufbewahren.

Fische zu braten, daß sie mit den Gräten genossen werden können.

Man legt sie lagenweis mit Salz in einen Topf oder Tiegel, dessen Boden mit Salz bestreut ist (oben streut man mehr als unten ein), legt dann den Deckel darauf, verklebt ihn fest mit Mehlkleister und bringt ihn in einen Backofen, wo er so lange bleibt, bis Brod gebacken ist. Die Gräten werden weich wie Gallerte. — Eigentlich ist dies eine Art Dampfkochen. Es ist in Süd-Frankreich gebräuchlich.

Den Kaffee zu verbessern.

Man übergieße ihn (ungebrannt) mit kochendem Wasser, rührt es einige Mal um, gießt nach 4 bis 10 Minuten das übelriechende Wasser wieder ab und läßt ihn an der Luft oder im Backofen trocknen. — Der Kaffee erhält durch dieses Auslaugen einen bessern Geschmack, und schlecht schmeckender wird gut.

Vom Seewasser verdorbenen Kaffee wieder gut zu machen.

Man setzt bei dem Brennen zu jedem Pfund Kaffeebohnen ein paar Zwiebeln und brennt sie mit. Der Kaffee verliert seinen unangenehmen Geruch und wird gut. Man kann ihn auch auf die oben angegebene Art mit Wasser auslaugen, doch reicht dies nicht immer hin. Beschädigter Kaffee ertheilt dem Wasser gewöhnlich keine gelbe, sondern eine grüne oder braune Farbe.

Schwarze Farbe aus dem Kaffeesatz.

Man trocknet den Kaffeesatz, drückt ihn in geräumige, feste, irdene, unglasirte Gefäße, versieht sie mit einem gut schließenden Deckel, in den man ein Loch in der Dicke eines Bleistifts bohrt, um den Dämpfen Ausgang zu verschaffen, und um das gewaltsame Zerspringen des Topfes zu verhindern, läßt die so gefüllten Töpfe in einem Töpferofen mit dem übrigen Geschirr brennen. Ist der Brand vollendet und ausgekühlt, so öffnet man sie und findet darin einen schwarzen, zusammengebackenen Klumpen, der fein gemahlen eine schöne schwarze Farbe darstellt, die das beste Frankfurter Schwarz übertrifft.

Auch einen nach Kaffee schmeckenden Branntwein soll man aus dem Kaffeesatz bereiten können, wenn man ihn mit Hefe in Gährung bringt und das Gegohrene destillirt.

Zu bewirken, daß das Bier stark u. frisch bleibe.

Man fülle es in sehr dicke und sehr stark gebrannte steinerne Krüge und verkorke diese so fest als möglich. — Oder: Man umgebe die Fässer oder Krüge, in denen es ist, mit Sand, trocknen Sägespänen und lasse sie so im Keller stehen. — Auf gutes Verkorken kommt Alles an, eben so auch auf gute Krüge; wird schlecht verkorkt und

ist der Krug nicht gut gebrannt, so entweicht der Weingeist und die Kohlensäure; ist der Krug nicht dick, so bleibt das Bier nicht kühl. Steinerne Krüge sind eben daher besser als gläserne Flaschen.

Stark schäumendes Bier zu machen.

Man setzt zu jedem Kruge etwas Weingeist und eine oder zwei große Rosinen oder ein Stückchen Zucker, verschließt ihn gut und läßt ihn 9 bis 10 Wochen im Keller liegen. — Oder: Man brennt das Faß mit Weingeist ein und setzt zuletzt noch etwas zu dem Bier. — Durch das erste Mittel erhält man überaus starkes und schäumendes Bier, durch das zweite bekommt es einen geistreichen Geschmack. Auf starke Krüge und gutes Verkorken muß indessen besonders gesehen werden. — Oder: man schüttet in einen Krug etwas Weingeist, spült ihn damit, schüttet den Weingeist dann in den zweiten und so fort, bis alle mit Weingeist benetzt sind, und füllt dann das Bier ein.

Das Sauer- und Schalwerden des Bieres zu verhindern.

a) Man ziehe es von dem Bodensatze ab. b) Man kläre es durch Eiweiß, Hirschhorn, Kälberfüße oder Hausenblase. c) Man setze zu demselben etwas Nelkenwurz, oder Nußblätter, oder Brombeerblätter, oder Galläpfel, oder einen andern gerbestoffhaltigen Körper. d) Man setze zu demselben Lorbeerblätter, oder Kienholz, Rosmarin, Wermuth, Weinstein oder Kochsalz.

Sauer gewordenes Bier wieder gut zu machen.

Man werfe in dasselbe etwas Kreide oder Eierschalen oder Kali (Pottasche). — Oder: man rühre grob gestoßene Kohlen unter dasselbe. — Die Kohlen helfen nur, wenn die Säure noch ganz gering ist. — Vom Kali darf man

nicht zu viel nehmen, das Bier verursacht sonst Leibschmerzen. Ueberdies hält es sich nicht mehr lange und muß bald verbraucht werden. — Da das Bier durch diese Zusätze einen faden Geschmack erhält, so ist es gut, etwas gestoßenen Ingwer beizumengen. Auch Zusatz von Syrup verbessert den Geschmack.

Trübes Bier gut zu machen.

Man setzt etwas Kochsalz und Weinstein zu demselben, oder einen Aufguß von Eichenrinde, oder Gallus und Pottasche, oder einen andern gerbestoffhaltigen Körper, oder man klärt es mit Hausenblase, Eiweiß 2c. Klärt man mit Hausenblase, so ist es gut, etwas Schwefelsäure zu derselben zu setzen. — Wird ein Bier nicht klar, so hat man in England den nicht zu empfehlenden Gebrauch, diesen Fehler durch Färben mit Krepp, Cochenille oder Lackmus zu verdecken.

Sohlen dauerhafter zu machen.

Man überstreiche die Sohlen mit gekochtem Leinöl (oder einem fetten Firniß) oder mit einer Mischung aus Harz und Terpentinöl, streue, wenn diese eingezogen ist, Eisenfeile oder ganz feinen Sand auf, und reibe oder schlage diesen etwas an. Ist der Anstrich trocken, so macht man einen zweiten und reibt neuerdings Eisenfeile oder Sand ein. Man kann noch mehrere Anstriche auf diese Art machen. Die Sohle wird dadurch mit einer festen Rinde in der Dicke eines Messerrückens überzogen und hält wenigstens zweimal so lange als eine gewöhnliche. Zuletzt streicht man noch etwas Firniß darüber. — Tränken mit Theer macht die Sohle noch haltbarer.

Ist die Oberfläche der Sohle glatt, so muß man sie mit einer Feile oder Raspel uneben machen, da sonst der Anstrich nicht haftet.

Schuhe, Stiefeln und Leder jeder Art haltbar und undurchdringlich für das Wasser zu machen.

Durch Tränken mit Fett, Theer oder Harz erreicht man diesen Zweck. Da aber das Fett an sich abschmutzt und die Unreinigkeiten zu sehr annimmt, das Harz aber zu spröde ist (das Leder unbiegsam macht und leicht davon abspringt), so muß man verschiedene Mischungen dieser Körper nehmen, die diese Nachtheile in geringerem Maße haben. Die vorzüglichsten sind nachstehende.

Oel und Talg. Man koche Leinöl mit dem achten Theile Mennig 1 Stunde oder länger, damit es austrocknend wird, und wende es dann allein, oder nachdem es mit einem Sechstheil Talg verbunden ist, an.

Statt dieser Mischung kann man auch jeden fetten Oelfirniß anwenden.

Den übeln Geruch fettiger Körper auf Oefen zu verhindern.

Man streue, sobald Fett, Oel, Milch u. s. w. auf einen eisernen oder thönernen Ofen gekommen ist, sogleich Asche oder Salz oder trockne Thonerde darauf. Diese Körper ziehen die Fettigkeit an sich.

Gefrorne Fensterscheiben schnell aufthauen zu machen.

Man taucht einen Schwamm in Wasser, in dem man Salz auflösen ließ, und wischt die gefrornen Stellen damit. Das Eis schmilzt sogleich. — Weit weniger schnell kommt man zum Zweck, wenn man mit einem Schwamm, den man stets in heißes Wasser taucht, über die gefrornen Fenster hinwegfährt.

Von dem Ausmachen der Flecke, oder der Kunst, Flecke zu vertilgen.

Einleitende Bemerkungen.

Es giebt 2 Arten Flecke, nämlich: 1) solche, welche durch Bedecken, Ueberziehen, Eindringen auf der Stelle auf welche sie gekommen sind, das äußere Ansehen des Körpers verändern, und 2) solche, welche das äußere Ansehen verändern, indem sie die Beschaffenheit des Körpers selbst verändern, angreifen oder zerstören. — Einen Fleck der ersten Art macht z. B. ein Tropfen Wasser, der auf Nanking fällt, er dringt in das Zeug ein und macht die Farbe auf dieser Stelle dunkler; ferner: Schlamm, der auf ein Kleid spritzt, oder Oel, das sich in dasselbe hineinzieht. Alle diese Körper verändern das Zeug selbst nicht, der Wasserfleck verschwindet, wenn das Wasser verdunstet ist, der Schlamm, wenn er weggerieben oder ausgewaschen, der Oelfleck, wenn das Oel durch Kali oder Aether aufgelöst oder mit Thonerde ausgerieben wird. Einen Fleck der zweiten Art macht ein Tropfen Wasser, der auf ein mit Gummi appretirtes Tuch fällt. Das Wasser löst das Gummi auf und läßt es, wenn es wieder vertrocknet; in einem andern Zustande zurück, wodurch die Farbe verändert wird. Ferner ein Tropfen Säure, der auf ein mit Blauholz oder Lackmus blau gefärbtes Tuch fällt; er macht die Farbe desselben roth, und sie bleibt auch dann so, wenn die Säure weggewaschen wird. — Die Flecke der ersten Art sind leicht wegzuwaschen, da es genügt, den Körper hinwegzubringen, der den Fleck verursachte; bei denen der zweiten Art ist aber dies nicht hinreichend, man muß hier den Veränderungen, die er bewirkte, abzuhelfen suchen, und dies ist nicht immer möglich. — Ist z. B. ein Tropfen starke Schwefelsäure auf ein Tuch gefallen, so hat diese

nicht nur die Farbe verändert, sondern auch einen Theil des Zeuges verkohlt (verbrannt). Man kann nun zwar die Säure mit Wasser wegwaschen, die Farbe mit Kali wieder herstellen, aber das Verkohlte läßt sich nicht wieder in den alten Zustand zurückführen. Bei der Hinwegschaffung der Flecke muß man besonders auch auf die Natur des Körpers sehen, der befleckt ist, damit man kein Mittel anwendet, das diesem selbst nachtheilig werden kann. So darf man z. B. einen Fettfleck wohl aus Leinwand mit starker Lauge auszubringen suchen, aber nicht aus Wollenstoff, da die Lauge diesen angreifen könnte (auflösen); so kann man einen Obstfleck aus einem mit einer unächten Farbe gefärbten Tuche wohl durch schwachen Schwefeldampf, aber nicht durch Sauerkleesalz zerstören, da dieses die Farbe verändern würde. — Um eine genaue Einsicht in diesen Gegenstand zu verschaffen, soll hier besonders gehandelt werden:

1) von den Körpern, welche zum Ausmachen der Flecke dienen,
2) von Fettkugeln,
3) von den Mitteln gegen Rostflecke,
4) von den Mitteln gegen Fettflecke,
5) von den Mitteln gegen Flecke von Säuren,
6) von den Mitteln gegen Flecke verschiedener Art.

Von den Körpern, welche zum Ausmachen der Flecke dienen.

Brod. Durch Abreiben mit demselben kann man kleine Flecke, besonders trocken entstandene (z. B. von Kohlen, Ruß, Erde) und die meisten andern, so lange sie noch ganz frisch sind, entfernen. Es darf nicht trocken und nicht zu frisch sein.

Citronensaft. Er wird wie schwache Säuren gebraucht.

Gegen Eisen- und Dintenflecke ist er indessen den meisten vorzuziehen, da er mit dem Eisen eine Zusammensetzung bildet, die durch Seife nicht wieder zersetzt werden kann.

Erden. Von diesen gebraucht man die einsaugenden, besonders die weiße (metallfreie) Thonerde (Terra argilae, weißen Bolus), die Walkererde und die Talkerde (Magnesia) gegen Fettflecke jeder Art. Alle anderen Erden können gebraucht werden, stehen aber diesen an Wirksamkeit nach (z. B. Gips, Kreide). Eben so wirken Stärkemehl, gebrannte Knochen, die besonders bei Taffet und Seidenzeugen gut sind.

Eidotter. Er wirkt seifenhaft und dient, da er die Zeuge nicht angreift, sehr gut zur Ausbringung von Fett- und anderen Flecken aus Seidenzeugen. Man wendet ihn auch zuweilen zugleich mit Seife an, indem man ein Loth derselben in einem halben bis ganzen Pfund Wasser zergehen läßt und dann das Gelbe von einem Ei hineinschlägt. Ich werde diese Zusammensetzung Eidotterseife nennen. Eine andere sehr wirksame Zusammensetzung ist die mit Branntwein. Man löst das Gelbe eines Eies in 2 Loth Branntwein auf (durch Umrühren), bestreicht die Flecke damit und wäscht sie nach 5 Minuten in lauwarmem Wasser aus. — Wendet man den Eidotter allein an, so reibt man den Fleck mit ihm und wäscht ihn nach einiger Zeit mit kaltem Wasser aus. Eiweiß dient auch, ist aber nicht so wirksam.

Galle (von Ochsen). Sie wirkt wie Eidotter und wird auch in Verbindung mit Seife oder Eidotter angewandt. Haltbar kann man sie machen, wenn man sie in gelinder Wärme (im Wasserbade) eindickt, nachdem man sie nach 24stündigem Stehen von dem Bodensatze abgoß.

Kalien. Im ätzenden Zustande wirken die Kalien am heftigsten; da sie dann aber die Zeuge (besonders die

von Schafwolle) und die Farben zu sehr angreifen, so wendet man sie lieber in Verbindung mit Kohlensäure, oft auch mit Fett (als Seife) an. Das Ammoniak (Salmiakgeist), welches sich an der Luft verflüchtigt, wirkt am gelindesten und ist eben deshalb bei zarten Farben vorzuziehen. Das kohlensaure Kali (die Pottasche) und das kohlensaure Natron sind an Wirksamkeit so ziemlich gleich und werden gewöhnlich in Wasser aufgelöst angewandt. Aetzend kann man die beiden nur sehr verdünnt oder bei ungefärbten Leinen- und Baumwollenzeugen anwenden, nicht aber bei gefärbten und nicht bei Wollen- und Seidenzeugen.

Oel. Das Oel löst das Harz, sowie die festen Fette (Wachs, Talg, verhärtetes Oel) auf. Da nun ein flüssiges Fett leichter wegzuschaffen ist, als ein festes, so macht man das feste flüssig, indem man es mit einem flüssigen verbindet, und schafft es dann weg. So bestreicht man z. B. einen Harzflecken mit Oel oder Fett, das Oel verbindet sich mit dem Harz, und es wird aus dem Harzfleck ein Harzfettfleck, der dann wie ein Fettfleck fortgeschafft werden kann. Eben so kann man einen Wachsfleck oder einen alten verhärteten Fettfleck mit Oel überstreichen und ihn, wenn er erweicht ist, leichter wegbringen.

Säuren. Die Säuren dienen als Mittel gegen alle Flecke von Metallkalken und von Erden, da sie diese auflösen, also gegen Stahl-, Rost-, Tinten-, Kupfer-, Kalkflecke u. s. w. Man kann alle Säuren gebrauchen, jedoch muß man diejenigen vermeiden, welche zerstörend auf die Pflanzen- oder Thierkörper wirken. Von dieser Art ist die Salpetersäure (das Scheidewasser), welche thierische Theile gelb färbt und sie so wie Pflanzenkörper sehr angreift. Am meisten wird gebraucht: schweflichte Säure, Citronsäure, Essigsäure, Schwefelsäure, die aber mit sehr viel

Wasser verdünnt sein muß, und Salzsäure, die ebenfalls verdünnt werden muß. — Oxydirte Salzsäure oder Bleichflüssigkeit ist sehr wirksam, aber eben deshalb bei vielen gefärbten Zeugen nicht anzuwenden. Bei ungefärbten, sowie bei zu bleichenden Kupferstichen, ist sie dagegen allen andern Säuren vorzuziehen. Am besten ist bei zarten Gegenständen Chlorkalk.

Sauerampfer und Sauerkleesalz. Wie schwache Säuren. Das Sauerkleesalz wird in Wasser aufgelöst oder als Pulver, wo man dann den Fleck befeuchtet, angewandt.

Schwefeläther. Er löst Harze und Oele auf und kann daher sehr zur Ausbringung der Flecke von diesen gebraucht werden.

Schweflichte Säure oder Schwefeldampf. Man erhält sie, indem man Schwefel (Schwefelfäden) in der Luft verbrennen läßt. Der Dampf ist eine Halbsäure, bleicht und färbt. Gegen farbige Obst- und gegen Kaliflecke kann er sehr gut dienen, da er nicht so angreifend wie die stärkern Säuren wirkt. Man muß die Stellen, die er entfärben soll, naß machen, auf trockene wirkt er nicht. — Blaugefärbte Seidenzeuge verändert der Schwefeldampf nicht, eben so alle mit Gerbestoff und Gallussäure erhaltenen Farben.

Seife. Die Seife wirkt wie Kalien und zum Theil wie Oel. Sie löst daher Fette und verschiedene Unreinigkeiten leichter als die Kalien selbst auf und steht nur bei sauren Flecken, wenn noch viel Säure in dem Zeug ist, diesen nach.

Seifenkraut (Saponaria) wirkt wie schwache Seife und ist bei zarten Zeugen dieser vorzuziehen.

Seifengeist. Er entsteht, indem man Seife in Weingeist (starkem Branntwein) auflöst. Gegen Fett- und Harzflecke ist er besonders anwendbar.

Stärkmehl. Es wirkt wie Erden. Frische fette Flecke kann man mit demselben reiben und es nach einiger Zeit auswaschen oder ausstauben.

Terpentinöl. Das Terpentinöl löst, so wie alle anderen flüchtigen Oele, die Harze und das Fett auf und läßt auf den Zeugen keine Flecke zurück, da es gänzlich verdunstet. Bleibt es aber demungeachtet in Verbindung mit dem Harz noch auf dem befleckten Körper zurück, so schafft man es durch Weingeist weg. Man kann es erwärmt anwenden, da es dann viel besser auflöst. Eine Mischung von gleichen Theilen Terpentinöl und Weingeist ist ebenfalls gut zu gebrauchen.

Wärme. Ist ein Fleck durch einen Körper entstanden, der in der Wärme verdunstet, ohne Spuren zu hinterlassen, so setze man den befleckten Körper der Wärme aus, und der Fleck wird verschwinden. Dies ist z. B. der Fall bei einem Flecke von Kampherspiritus, von Terpentinöl. — Außerdem gebraucht man die Wärme als Hülfsmittel zur leichtern Fortschaffung von Fett- und Harzflecken, so wie überhaupt von allen, die durch Auflösung fortgeschafft werden.

Weingeist (starker Branntwein). Er löst das Harz auf und kann daher zum Ausbringen der Pech-, Theer-, Firniß- und dergleichen Flecke dienen. Wirksamer wird er, wenn man Kampher in ihm auflöst.

Weinstein. Er wirkt wie eine schwache Säure. — Man gebraucht ihn bei Zeugen, die durch Säure zu sehr angegriffen würden.

Vorschriften zu Fleckkugeln.

1) 20 Theile gute Seife, 6 Theile Spicköl, 3 Theile Ochsengalle, 10 Theile Stärke, mit der erforderlichen Menge Citronsaft zu Kugeln geknetet. — Diese Kugeln sind gut

gegen Oel- und Schmutzflecke. Man wäscht sie zuerst mit warmem Wasser aus, reibt sie dann mit den Kugeln und wäscht sie zuletzt wieder mit warmem Wasser rein aus.

2) Seife (1 Loth) wird in Weingeist (4 Loth) aufgelöst, Eidotter (3) und etwas Terpentinöl (1 Loth) zugesetzt, die Mischung mit Walkererde geknetet und in Kugeln geformt. Man gebraucht sie wie die vorhergehenden.

3) Weiße Thon- (Pfeifen-) Erde wird mit dem Saft von verfaulten Citronen, zu dem man etwas Pottasche gesetzt hat, befeuchtet in Kugeln geformt. Der Fett- oder Schmutzfleck wird mit Wasser naß gemacht, mit der Kugel gerieben und die geriebene Stelle, wenn sie wieder trocken ist, mit frischem Wasser ausgewaschen.

Mittel gegen Fettflecke.

Die Fettflecke können von Oel, Butter, Talg, Wachs und überhaupt von allen Fettigkeiten herrühren. Die von flüssigen Fettigkeiten sind nachtheiliger, als die von festen, da sie wegen ihrer Flüssigkeit tiefer in die Zeuge eindringen und sich weiter verbreiten. Die von weniger schmelzbaren Fettigkeiten sind dagegen oft schwer fortzuschaffen, da sie sich nicht so leicht auflösen und nicht so leicht schmelzen. In diesem Falle nimmt man die Wärme zu Hülfe, oder erweicht sie durch Ueberstreichen mit flüssigem Fett. — Es giebt zwei Mittel, Fettflecke fortzuschaffen, nämlich Auflösung und Einsaugung. Aufgelöst wird das Fett durch Kalien (Pottaschenlauge), durch Seife, da diese Kali enthält, durch flüchtige Oele (z. B. Terpentinöl), durch Galle, Eidotter und einige Pflanzenkörper, die seifenartige Kräfte haben. Eingesaugt wird es durch trockene Erden (Thonerde, Kreide, Talkerde, Gips), durch Stärkmehl, trockenes Fließpapier, heißes frischgebackenes Brod. Man legt diese auf den Fettfleck, drückt sie an und sucht das Fett

durch Hitze flüssiger zu machen, damit es sich in diese Körper zieht. Ist ein Fettfleck entstanden, so ist es am besten, das Zeug sogleich mit Wasser naß zu machen, damit er sich nicht weiter verbreitet. — Reibt man die Stelle gleich mit Brod (dieses, sowie erwärmte Baumwolle, ist besonders bei Seidenzeugen zu empfehlen), Asche, weißer Thonerde, Stärkmehl u. dgl. ein, so wird der Fleck, oft noch ehe er sich festgesetzt hat, weggeschafft. Hat sich der Fleck indessen schon festgesetzt, so wendet man eins der nachfolgenden Mittel an, und wenn er ganz veraltet und verhärtet ist, so erweicht man ihn, indem man die Stelle mit frischem Oele bestreicht.

Seifenwasser. Bei Zeugen, die gewaschen werden können, seift man die befleckte Stelle ein und wäscht sie dann mit kaltem Wasser aus; warmes wird nicht genommen, weil es das Fett flüssig und dadurch tiefer eindringend machen würde.

Fließpapier. Man legt unter- und oberhalb auf den Fettfleck mehrere Blätter trocknes Fließ- (Lösch-) Papier und fährt dann mit einem heißen Stahl (Plätt- oder Bügeleisen) mehrere Male darüber hin. Das Fett wird flüssig, zieht sich in das Papier, und der Fleck verschwindet.

Dieses, so wie das folgende Mittel ist auch bei beflecktem Papier, Leder, bei beflecktem Holze anzuwenden. Die nicht befleckten Theile kann man vorher befeuchten.

Trockene Erden. Man lege auf den Fleck etwas feingestoßene Thon- oder Kalkerde. Statt dieser kann man bei seidenen Zeugen gebrannte Knochen (gestoßen) oder im Feuer stark getrocknetes Kochsalz (heiß aufgestreut) nehmen. Fürchtet man, daß die Erde das Zeug beschmutze, so legt man vorher ein dünnes Fließpapier darauf und fährt dann mit einem erwärmten Bügeleisen darüber. Das Fett zieht sich in die Erde. Man legt frische Erde auf, wenn die

zuerst aufgelegte schon viel Fett in sich gezogen hat. — Schwache Fettflecke (besonders die in Papier) kann man auch ohne Hülfe von Wärme, durch einfaches Auflegen von Erde, die man etwas auf den Fleck drückt, wegschaffen. — Denselben Zweck, aber mühsamer, erreicht man auf nachstehende Art. Man breite das befleckte Zeug auf einem reinen Tuche aus, dann nehme man ein Stück Leinentuch, befeuchte es ganz schwach und lege in dasselbe 5 bis 6 glühende Kohlen von der Größe einer Nuß. Man faßt das Tuch bei den 4 Enden an und legt es auf den Fleck. Dies wird 10 bis 12 Mal wiederholt, wobei man die glühenden Kohlen zuweilen andrückt. Der Fleck verschwindet, uud wenn er viel Fett enthält, geht ein Theil desselben in das Linnen über.

Terpentinöl, Weingeist. Man taucht den Theil des Zeugs, auf dem der Fleck ist, in Weingeist (oder in Seifengeist, oder Schwefeläther, oder Terpentinöl). Erlaubt es seine Natur nicht, ihn einzutauchen, so streiche man einen dieser Körper mit einem Pinsel auf den Fleck und trockne ihn mit Leinwand (Papier ꝛc.) wieder ab, nachdem man glaubt, er habe einen Theil des Fettes aufgelöst. — Bei Wachs-, Pech-, Talgflecken kann man den Fleck erwärmen, um die Verbindung des Terpentinöls mit dem Wachs zu befördern. Bringt man das Terpentinöl durch Reiben mit Papier, Leinen ꝛc. nicht ganz weg, so wäscht man es mit Weingeist, der es auflöst. — Wendet man Terpentinöl an, so muß man darauf sehen, daß es ganz rein ist (am besten ist das über gebranntem Kalk destillirte); enthält es Terpentin so läßt es einen Terpentinfleck zurück, der erst wieder mit Weingeist weggeschafft werden muß. Am besten ist es für Flecke von Firniß, Oelfarben ꝛc. — Mit Terpentinöl kann man auch Flecke in Fußböden erweichen und sie dann mit Seife wegschaffen, wenn sie bei Behandlung mit Seife nicht weichen.

Eidotter oder Eidotterseife. Man nimmt Eidotterseife, taucht eine Bürste in die Auflösung derselben und reibt mit dieser den Fleck, wäscht ihn hierauf mit kaltem Wasser aus und trocknet ihn zuletzt mit Leinwand ab. Bei Seidenzeugen und andern, die eine zarte Farbe haben, nimmt man bloß Eidotter, oder Eidotter und Branntwein.

Mittel gegen Rostflecke.

Unter dem Namen Rostflecke begreift man Flecke von einer gelbbräunlichen Farbe, die sich durch gewöhnliches Waschen nicht wegschaffen lassen und auch mehr oder weniger der Haltbarkeit der Zeuge nachtheilig werden. Diese Flecke entstehen meistentheils durch Eisenoxyd. Das Eisen löst sich leicht in den schwächsten Säuren auf, hat in diesem Zustande eine starke Verwandtschaft zu den Zeugen und vornehmlich zu Leinen und Wolle, verbindet sich innig mit denselben und bildet die gelbbraunen Flecke. — Es giebt 2 Arten Rostflecke. Die einen sind bräunlich: bei diesen ist das Eisen nur wenig oxydirt, und sie können daher auch durch schwache Säuren weggeschafft werden. Die andern sind stark gelbbräunlich und glänzend: bei diesen ist das Eisen mehr oxydirt, und man muß stärkere Säuren anwenden oder sie in Rostflecke der ersten Art verwandeln, welches durch Entoxydation geschehen kann. Zu diesem Zweck bestreicht man den Rostfleck mit Oel (Butter), läßt dieses einige Zeit auf ihm, schafft es dann mit Thonerde oder Seife weg und behandelt den Fleck wie einen der ersten Art. Das Eisenoxyd wird hierbei nicht erweicht, sondern das Oel entzieht ihm Sauerstoff und macht es dann zu Flecken der ersten Art. Statt Oel kann man zu demselben Zweck auch Schwefelkali (Schwefelleber) nehmen, der sich mit bloßem Wasser wieder auswaschen läßt.

Alle Rostflecke können durch Säuren oder saure Salze weggeschafft werden, da diese das Eisenoxyd auflösen. Man kann, ehe man diese anwendet, den Fleck mit Wasser benetzen und dieses dann wieder ausdrücken, damit die Fasern erweicht werden und die Säure leichter eindringt. Sind die Eisentheile noch nicht chemisch mit dem Zeug verbunden, so lassen sie sich oft auch schon durch Reiben des etwas befeuchteten Zeuges mit trockener Seife, gekochten Kartoffeln ꝛc. wegbringen. Vorzüglich gebraucht man gegen Rostflecke:

Weinstein. Man nimmt weißen feingestoßenen Weinstein, legt ihn auf den Fleck, benetzt ihn mit Wasser und reibt die Stelle gelinde. Flecke der zweiten Art können hierdurch nicht weggeschafft werden, aber bei denen der ersten ist dies Mittel bei schwachen Farben und zarten Geweben gut, da der Weinstein sie nicht angreift.

Sauerkleesalz. Man verfährt wie bei Weinstein oder wendet es flüssig an. Es kann bei Zeugen gebraucht werden, die schon eine stärkere Säure vertragen können, und löst auch Flecke der zweiten Art auf.

Citronensaft und Essig. Beide wirken schwächer als Sauerkleesalz. Man bestreicht den Fleck damit und wäscht ihn mit Wasser aus, wenn er verschwunden zu sein scheint. — Oder: Man feuchtet Fließpapier mit einer dieser Säuren an, drückt es auf die befleckten Stellen, wiederholt dies, so lange dies nöthig ist, und sucht dann zuletzt durch mit reinem Wasser befeuchtetes Fließpapier die Säure aus der nun entfleckten Stelle zu ziehen. Citronensaft ist weit besser als Essig.

Salz- oder Schwefelsäure. Man verfährt wie eben erwähnt. Diese Säuren müssen aber, je nach ihrer Stärke und der Beschaffenheit des Zeuges, mit 12 bis 100 Theilen Wasser dünn gemacht werden.

Oxydirte Salzsäure und ihre Salze. Man verfährt eben so.

Rostflecke auf Holz, Papier lassen sich durch diese Mittel auch leicht wegschaffen. Man kann bei ihnen auch die stärker wirkenden Mittel (Sauerkleesalz, verdünnte Salzsäure) nehmen und bei allen Flecken die Stelle auch zuerst mit Kalilauge tränken und dieses dann mit Wasser wieder wegschaffen. Am Rande beschriebene Bücher lassen sich dadurch ebenfalls wieder gut machen, da die Säuren die Buchdruckerschwärze nicht angreifen. Am besten ist bei diesen indessen das Bleichen in oxydirter Salzsäure.

Mittel gegen Flecke von Säuren.

Die Säuren verändern die nicht haltbaren und besonders die mit Hülfe von Kalien und Metalloxyden erzeugten Farben. Auf die mit Indigo, Krapp und Berlinerblau erhaltenen haben sie am wenigsten Einwirkung. Blaue, violette, braune, röthlich gelbe und schwarze Farben machen sie roth oder röthlich, mit Kalien erzeugtes Grün blau, hochroth blaßroth, mit Blauholz gefärbte Zeuge etwas gelblich, mit Fernambuck gefärbte lebhafter und unächtes Gelb matt oder ganz farblos. — Ganz starke Säuren greifen außerdem auch die Zeuge und Stoffe selbst an. Schwefelsäure verkohlt die Zeuge, das Papier, das Holz; Salpetersäure färbt sie gelb und zersetzt sie mehr oder weniger. — So wie eine Säure auf ein Zeug gekommen ist, muß man sogleich suchen, sie durch Auswaschen in Wasser wegzuschaffen. Ist dies geschehen, so sucht man die Farbe durch ein Kali wieder herzustellen, wendet jedoch nur so viel Kali an, als gerade nöthig ist, damit das Kali nicht selbst wieder einen Fleck verursacht oder das Zeug angreift. — Am gebräuchlichsten gegen Flecke von Säuren ist Ammoniak und Pottasche oder Natron.

Ammoniak. Man nimmt flüssiges Ammoniak (Salmiakgeist), verdünnt es mit 4 Theilen Wasser und streicht es auf die befleckten Stellen, die man, wenn der Fleck verschwunden ist, mit reinem Wasser auswäscht. — Man kann die bestrichene Stelle mit Leinen oder Papier bedecken, damit das Ammoniak sich nicht so schnell verflüchtigt, und sie auch zugedeckt trocknen lassen. — Dies ist besonders bei ganz zarten Farben nöthig, da die Kohlensäure der Luft diese leicht wieder ergreifen könnte, so lange der Fleck feucht ist.

Pottasche. Man löst Pottasche in Wasser auf und zwar in 8 Theilen bei Flecken auf Leinen und weißer Baumwolle, und in 16 bis 20 bei solchen auf andern Zeugen, und verfährt eben so.

Mittel gegen Flecke jeder Art.

Blaue Flecke. Man sehe Kaliflecke und Flecke von Säuren.

Blutflecke. Das Blut macht rothe Flecke, die später rothbraun, und wenn sie öfters ausgewaschen sind, gelb werden. Im letztern Falle sind sie schon so weit ausgewaschen, daß nur noch das im Blut vorhandene Eisen in dem Zeuge als Eisenoxyd zurückgeblieben ist. Widerstehen sie der Seife, so behandelt man sie wie Rostflecke.

Chokoladenflecke, wie Fettflecke. Bleibt dennoch etwas Färbendes zurück, so verfährt man wie bei Thonflecken.

Eisenflecke, siehe Rostflecke.

Farbflecke. Alle Flecke, die durch eine Farbe, z. B. durch den Saft von Schwarzbeeren, durch Farbeabsüde entstehen, sind im Allgemeinen schon durch Waschen mit Seife wegzubringen. Ist dies nicht der Fall, so wendet man Halbsäuren (z. B. schweflichte Säure, Schwefeldampf),

im höchsten Fall die oxydirte Salzsäure und ihre Salze an, von der Flecke dieser Art weggenommen werden.

Gemischte Flecke. Oft entsteht ein Fleck durch einen Körper, der zwei oder mehrere Bestandtheile enthält, von denen jeder eine eigene Art Flecke macht. In diesem Falle muß man zuerst den einen Körper wegschaffen, damit der Fleck, den der andere verursachte, rein übrig bleibt. — Wäre z. B. ein Fett- und Rostfleck zugleich auf einem Tuch, so schaffe man das Fett durch trockene Thonerde weg, damit der Rostfleck allein zurückbleibt, und diesen dann durch Säuren.

Gerbestoffflecke. Der Gerbestoff macht auf manchen weißen Zeugen (die Eisentheile enthalten) bräunliche oder schwärzliche Flecke und verändert noch öfter die Farben, welche von Eisen herrühren. Waschen mit Seife ist das einzige, obgleich nicht immer genügende Mittel dagegen. — Die sogenannten Lohflecke in sämischem Leder kann man durch den Dampf von brennendem Schwefel wegschaffen.

Harnflecke. Der frische Harn enthält eine Säure und macht Flecke, die wie die von schwachen Säuren mit verdünnter Pottaschen- oder Ammoniak-Auflösung 2c. weggeschafft werden. Der altgewordene wirkt im Gegentheil oft wie ein Kali (von dem Ammoniak, das in ihm entstanden ist). In diesem Falle verfährt man wie bei Kaliflecken.

Harzflecke (von Pech, Harz, Firnissen und dergl.) Man kann sie wegschaffen, indem man das Harz auflöst. Dies kann geschehen: a) durch Weingeist, den man auf den Fleck streicht und dann auf einem Tuche wieder abwischt). b) Durch Terpentinöl oder jedes andere flüchtige Oel, wobei man ebenso verfährt, auch Erwärmung und zuletzt noch Weingeist zu Hülfe nehmen kann. Man kann auch auf den Harzfleck Oel oder Fett streichen; dieses ver-

bindet sich mit dem Harze, und es entsteht ein Oelharzfleck, den man wie einen Fettfleck fortschafft.

Kaffeeflecke. Die Kaffeeflecke haben gewöhnlich eine mattbraune Farbe. Sind sie durch Seife nicht wegzubringen, so kann man sie mit Salzwasser oder schwachen Säuren auswaschen.

Kaliflecke. Die ätzenden Kalien lösen die Schafwolle und die meisten Pflanzenkörper auf, wenn sie lange auf sie einwirken. Die kohlensauren Kalien wirken nun zwar nicht mehr so heftig, aber sie verändern doch auch viele Farben. Insbesondere machen sie rothe Farben blau, grüne gelblich, gelbe bräunlich, rothgelbe gelb. Man stellt die Farbe wieder her, indem man die befleckte Stelle mit einer schwachen Säure, z. B. mit Essig, Citronensaft befeuchtet und zuletzt in reinem Wasser auswäscht. Kommt bei schwarz gefärbten Zeugen die Farbe nicht ganz wieder, so überstreicht man sie mit einem Aufguß von Galläpfeln.

Kalkflecke. Aetzender Kalk zerstört die Farben und, wenn seine Einwirkung längere Zeit fortdauert, auch die Zeuge. Im letztern Falle hilft kein Mittel, im erstern behandelt man die befleckte Stelle mit Essig, Citronensaft oder verdünnter Salzsäure, wie bei Kaliflecken. (Verdünnte Schwefelsäure darf man hier nicht nehmen.)

Ehe man eine Flüssigkeit auf einen durch trocknen Kalk gemachten Fleck anwendet, muß man ihn vorher durch Ausstäuben so viel als möglich zu entfernen suchen.

Obstflecke. Sie sind gewöhnlich gemischter Natur, da die meisten Früchte Säure und färbende Stoffe enthalten. — Im ersten Falle werden sie wie Flecke von schwachen Säuren, im letzten wie Theerflecke behandelt. Bei denen von Johannisbeeren, Kirschen, Birnen genügt Waschen mit Seife, und wenn farbige Theile zurückbleiben, das Schwefeln.

Schmutzflecke. Sind sie neu, so sind sie durch einfaches Waschen mit Seife wegzuschaffen. Ist dies nicht der Fall, so rühren sie fast immer von Gerbe- oder Extractivstoff her und werden wie Gerbestoff- oder Obstflecke behandelt.

Schweißflecke. Der Schweiß wirkt oft wie eine schwache Säure; ist er dagegen alt geworden, so hat sich Kali in ihm gebildet, und er macht daher kalische Flecke (verändert z. B. Scharlach in Weingrün). In beiden Fällen verfährt man wie bei Harnflecken.

Stockflecke. Man vermischt ½ Loth Salmiak mit 2 Händen voll Salz, stößt es zu einem Pulver, übergießt es mit Wasser und läßt es ½ Stunde kochen. Man breitet dann die trockene Wäsche, worin die Stockflecke sind, auf einem Grasboden aus, benetzt die Stellen einige Mal mit diesem Wasser und läßt sie jedesmal an der Sonne trocknen.

Straßenkothflecke. Rühren sie blos vom Kothe her, so sind sie durch Ausreiben oder einfaches Waschen wegzubringen. Oft enthält aber der Koth auch Eisen (von den abgeriebenen Eisentheilen der Wagenräder und Hufeisen), und dann verfährt man wie bei Rostflecken. Ist der Kothfleck klein, so reicht es auch oft schon hin, wenn man angefeuchtete Leinwand auf denselben legt, welche ihn an sich zieht. Bei feinen Zeugen, die man nicht gern wäscht, ist dieses Mittel gut.

Theeflecke. Der Aufguß von Thee enthält vornehmlich Extractivstoff und einen in Wasser auflöslich werdenden, gewöhnlich auch etwas färbende Eigenschaften habenden Körper. Er macht Flecke, die durch einfaches Waschen oft nicht wegzubringen sind. Am besten wirken gegen sie die bleichenden Säuren, besonders die schweflichte und die überoxydirte Salzsäure. Man verfährt dann wie bei Obstflecken.

Theerflecke. Man macht sie zu Fettflecken (durch Einreiben mit Oel oder Fett) und behandelt sie dann wie

diese. Oft gehen sie auch durch Abreiben mit Stärkmehl, Thonerde ꝛc. weg.

Tintenflecke wie Rostflecke.

Vögelkothflecke. Der Koth der Vögel enthält meistens Kali, und die Flecke von ihm werden wie Kaliflecke weggeschafft.

Wachsflecke, wie Fettflecke.

Wagenschmierflecke. Die Wagenschmiere besteht hauptsächlich aus Fett, oft ist sie auch mit Eisenrost vermischt. Im ersten Falle behandelt man sie wie Fettflecke, im zweiten bleibt ein Rostfleck, der auf die bekannte Art weggeschafft wird.

Wasserflecke. Das Wasser macht nur auf Körpern Flecke, die in Wasser auflösliche Bestandtheile enthalten. Dies ist z. B. bei Tüchern (Hüten) der Fall, welche die Appretur mit Stärke, Gummi und dergl. erhalten, oder mit damit angemachten Farben gefärbt sind, bei damit gefärbten Papieren ꝛc. Alles Wollentuch wird mit Gummi ꝛc. appretirt, um es glänzender zu machen. Da man indessen dasselbe nicht vor Wasserflecken sichern könnte, so nimmt man ihm diesen Glanz, indem man es in Wasser taucht oder auf der ganzen Oberfläche benetzt, dann wieder walkt. Man nennt dies das Tunken. Dadurch wird eigentlich das ganze Tuch mit einem Wasserfleck überzogen und so verhütet, daß ein Tropfen, der später darauf fällt, einen Fleck machen kann. Es wird ein Theil des Glanzes aufgeopfert, um die Möglichkeit, daß Flecke durch Wasser entstehen, zu verhüten. Bei mit Wasserfarben gefärbten Zeugen, bei gefärbten Papieren, bei mit Gummi appretirten Hüten ist dies Tunken nicht möglich. Wasser wird daher stets Flecke auf denselben geben, wenn man nicht bei Hüten, gefärbten Papiere ꝛc. statt des Gummi's Harze gebraucht und statt der Wasserfarben solche, die sich chemisch mit dem

Zeuge verbinden. Sind Flecke auf solchen Körpern entstanden, so bringt man sie weg, indem man auf die befleckte Stelle eine Auflösung von Gummi streicht, oder sie, wenn sie entfärbt ist, wieder mit einer in Wasser auflöslichen Farbe färbt. — Hüte kann man ebenso behandeln; sind sie aber ganz naß geworden, so trocknet man sie gelinde ab, ohne jedoch alle Feuchtigkeit wegzunehmen, da mit ihr zugleich das Gummi entfernt würde, läßt sie beinahe trocken werden und bürstet sie dann in der Richtung der Haare. Gewöhnlich erhalten sie dann den alten Glanz; sollte dies nicht der Fall sein, so fährt man einige Male mit einem heißen Stahl über sie und bürstet dann wieder gelinde.

Weinflecke. Sie werden wie Flecke von schwachen Säuren weggeschafft, im Fall Waschen mit Seife nicht hinreicht. Rühren sie von rothem Weine her, so kann man die Farbe durch Schwefel- oder durch oxydirte Salzsäure wegschaffen. Auch das Waschen mit weißer Milch soll bei manchen Weinflecken gut sein. Die käsigen Theile der Milch scheinen dabei den Farbestoff an sich zu ziehen. Befeuchtet man die befleckte Stelle und setzt sie so geraume Zeit dem Sonnenlichte aus, so verschwindet der Fleck ebenfalls. Das Licht scheidet den Sauerstoff aus dem Wasser, und dieser bleicht. Bestreuen des frischen Flecks mit Kochsalz bewirkt, daß er sich nicht so leicht festsetzt.

Alle Flecke aus Kleidern u. Wäsche zu bringen.

Man nimmt 3 Loth venetianische Seife, Sal tartari, Cremor tartari, Salmiak und weißes Kleesalz, von jedem 1½ Loth und ¼ Maß Vorsprung vom Weingeist. Die Seife wird klein geschnitten und in den Vorsprung gethan, dann auf dem Ofen 24 Stunden destillirt und das Weiße abgegossen. Der braune Satz kann zu allen Flecken in Leinen, Wolle und Seide gebraucht werden Das abge-

gossene Weiße giebt den Sachen den vorigen Glanz wieder. Auch bei Spiegeln ist dasselbe anwendbar.

Wollene, baumwollene, leinene und seidene Zeuge ꝛc. von Fett-, Theer-, Oel- und Schmutzflecken zu reinigen.

Man nehme 6 Loth guten Kornbranntwein, füge aus 3 Eiern das Gelbe hinzu und rühre solches mit dem Finger oder einem Löffel so lange, bis die Dotter sich in dem Branntwein gänzlich aufgelöst haben Die Flecke werden nun damit überstrichen und 5 Minuten unangerührt gelassen, sodann aber in lauwarmem Wasser wieder abgewaschen, worauf keine Spur mehr davon zu sehen sein wird. Bei veralteten Flecken kann man dieses wiederholen oder auf schwarzen, dunkelblauen und dunkelgrünen Tüchern allenfalls noch Seifenwasser anwenden und dann eben so sichern Erfolges gewärtig sein.

Oelflecke aus Atlas oder andern Zeugen zu bringen.

Man nehme Knochen von Hammelfüßen, brenne sie im Feuer gehörig aus und stoße sie zu Pulver. Von diesem Pulver streue man auf beide Seiten des Zeugs, worin der Fleck ist, und lasse es eine Nacht darauf liegen, so wird es den ganzen Fleck an sich gezogen haben.

Tintenflecke aus Leinwand und seidenen Zeugen zu vertreiben.

Frische Tintenflecke gehen aus weißem Zeuge, wenn man fein pulverisirtes Sauerkleesalz auf den vorher mit Wasser angefeuchteten Fleck streut. Man läßt nun das Sauerkleesalz so lange ziehen und reibt den Fleck gelinde, bis er verschwunden ist; dann spült man das Zeug ganz rein mit lauwarmem Wasser. — Alle Tintenflecke, welche

diesem Mittel nicht weichen wollen, vertreibt man folgendermaßen: Man gießt 1 Loth Schwefelsäure tropfenweise in 6 Loth Fluß- oder Regenwasser, schüttet dann 3 Loth gestoßenes Sauerkleesalz und 1 Loth Citronensaft dazu und läßt es in einer gläsernen Flasche, welche nicht verstopft wird, so lange in der Wärme stehen, bis das Salz sich aufgelöst hat. Wenn die Masse wieder kalt geworden ist, so gießt man das Flüssige langsam ab, gießt einige Tropfen auf den Fleck und reibt ihn. Nach einigen Minuten ist der Fleck vertilgt, und nun wird das Zeug mit Wasser ausgewaschen. Bei seidenen bunten Zeugen nimmt man lauwarmes, mit Ochsengalle vermischtes Wasser und benetzt die Tintenflecke.

Stock-, Weinbeer- oder Obstflecke zu vertilgen.

Man zerstößt 1/2 Loth Salmiak zu Pulver und schüttet dazu 2 Hände voll Salz, thut es in einen neuen Topf, gießt zwei Maß Flußwasser zu und läßt es eine halbe Stunde kochen. Man breitet das Zeug, worin die Stockflecke sind, auf einen Rasen aus, benetzt die Flecke einige Male mit diesem Wasser, läßt es an der Sonne trocknen und wiederholt es bis die Flecke verschwunden sind.

Oder: Man kocht ein Stück Seife in wenigem Wasser, und was sich beim Kochen lang zieht, schmiert man auf die Flecke, streut etwas gepulverte Pottasche darauf und verfährt übrigens wie beim vorigen. Durch nachheriges Bleichen gehen auch die Obst- und Weinbeerflecke heraus.

Regenflecke aus neuen Kleidern wegzuschaffen.

Man nimmt für ungefähr 6 Pfennige Oleum tart. par deliq., 1/4 Quart Regenwasser, thut es zusammen in ein Glas und schüttet es wohl durch einander, läßt es darauf 1/2 Stunde stehen, und so ist es fertig. Mit diesem Regenwasser bestreicht man die Regenflecke sauber; sodann

streicht man das Zeug sauber mit einem weißen leinenen Tuche nach dem Glanze und plättet es mit einer warmen Plätte nieder, so bekommen die Kleider ihren Glanz wie zuvor.

Brandflecke

in Leinwand, welche durch ein zu heißes Plätteisen entstanden sind, können, wenn die Leinwandfasern nicht ganz zerstört sind, weggeschafft werden, wenn man sie mit zwei der folgenden Mischungen bestreicht: Man kocht nämlich 2 Loth weiße Walker- oder Pfeifenerde, 1 Loth Hühnermist, 1/2 Loth Seife und den Saft von einer Zwiebel. — Oder: Man bereitet einen Brei von der feinsten Thonerde, Stärke, Gummi und etwas Zucker mit Wasser.

Die platten Spiegelflecke in Sammt zu vertilgen.

Man lege eine Speckschwarte von der Größe des Flecks, nachdem man sie auf der Fleischseite mit einem reinen Tuche von dem daran hängenden Fleische gereinigt hat, auf den Spiegelfleck, bedeckt sie mit einem dünnen Tuche und läßt so Alles einige Tage an einem mäßig warmen Orte liegen. Hierdurch erhalten die durch irgend einen Druck in eine schiefe Stellung gekommenen Sammtfäden ihre vorige Richtung wieder. — Oder: Man halte einen mit schwach benetzter Leinwand umwickelten mäßig heißen Stahl über den Sammt. Durch den heißen Dampf richten sich die platt gedrückten Faden wieder auf, zumal wenn man mit einem Hölzchen leicht darüber hinfährt. — Oder: Man bestreiche leise den Sammt mit einem in Branntwein getauchten wollenen Läppchen.

Wachsflecke aus wollenen Zeugen zu bringen.

Man schabt zuvörderst das Wachs mit einem Messer so gut wie möglich ab. Darauf tränkt man jeden Fleck mit Terpentinöl wohl ein, hält ihn über sehr gelindes

Kohlenfeuer, damit sich das Terpentinöl, ohne zu verfliegen, mit dem Wachse desto eher verbinde. Während des Erwärmens reibt man den mit Terpentinöl eingetränkten Fleck zwischen den Fingern, und wenn das Terpentinöl auf diese Weise das Wachs an sich gesogen hat, so legt man ein doppeltes Löschpapier auf den Tisch, das befleckte Zeug darauf und auf dieses wieder einige Blätter Löschpapier. Auf das Löschpapier setzt man ein mäßig heißes Plätteisen, und müssen die Löschblätter, so oft sie sich oben und unten vollgesogen haben, durch neue ersetzt werden, und zwar so oft, als man spürt, daß sich durch jene Wärme noch etwas auszieht. Nach dieser ersten Operation wird gemeiniglich, wenn der Fleck noch nicht gar zu tief eingedrungen ist, wenig Spur mehr zu finden sein. Sollten indessen noch einige da sein, so wiederholt man den ganzen Prozeß noch einmal. Zuletzt tränkt man den Fleck mit Weingeist und reibt ihn gut, so wird er wohl ganz verschwinden. Bei Flecken von Firniß, Terpentinöl und Wagenschmiere ist dasselbe anwendbar, letztere sind indessen am schwersten zu vertilgen. Bei heißen Wachsflecken ist die Anwendung des Löschpapiers und Plätteisens oft ganz allein hinreichend.

Flecke von rothem Weine oder rothen Kirschen aus dem Tischzeuge zu bringen.

a) Der Fleck wird baldmöglichst in kochende Milch getaucht, ein wenig gerieben und nachher in reinem Wasser ausgewaschen. b) Man wasche die Flecke sogleich mit starkem Kornbranntwein und nachher mit Wasser und Seife und spüle sie mit reinem Wasser aus. c) Der Fleck wird sogleich mit Talg auf beiden Seiten eingerieben und einige Tage der Wärme ausgesetzt und dann ausgewaschen.

Tintenflecke aus Fußböden und Meubles wegzuschaffen.

Man tröpfle nach und nach 1 Loth Vitriolöl in 8 Loth Wasser und gieße von dieser Flüssigkeit so lange auf den vorher mit Sand abgescheuerten Tintenfleck, bis derselbe verschwunden ist, worauf man die Stelle zu wiederholten Malen mit Wasser abwäscht.

Vergoldete Rahmen zu reinigen.

Man überstreiche dieselben mittelst eines Pinsels oder Schwämmchens mit Weinessig, welcher die Unreinigkeit vom Golde losweicht und ihm seinen Glanz und seine Farbe wiedergiebt, und spült sie nach 5 bis 6 Minuten mit reinem Wasser ab. Mit Leinwand darf man sie nicht abtrocknen, sonst würde sich die Politur aufheben, sondern man muß sie an einer mäßigen Wärme selbst trocken werden lassen. Bei veraltetem Schmutz muß diese Behandlung einige Mal wiederholt werden.

Mittel, um Gläser vor dem Zerspringen zu schützen.

Wenn man ein gläsernes Gefäß in einen Topf bringt, kaltes Wasser aufgießt und hierauf zum Feuer stellt und sieden, nach dem Sude aber allmälig erkalten läßt, so springt dasselbe in der Folge auch dann nicht, wenn es bis 10 Grad unter Null abgekühlt wäre. Soll das Glas noch höhere Temperatur leiden, so siede man es in Oel.

Dunkel gewordene Glasscheiben zu reinigen.

Man nimmt eine Hand voll Brennnesseln, taucht sie in kaltes Wasser und reibt die Fenster einige Mal damit ab. Werden sie das erste Mal nicht ganz rein, so wiederholt man es mit frischen Nesseln, spült sie mit reinem Wasser ab, und nicht die geringste Spur von solchen Flecken

wird zurückbleiben. die Fenster mögen nun, wie es gewöhnlich der Fall ist, grün, blau oder roth angelaufen sein.

Auch bei Spiegeln kann man die Brennnesseln mit Vortheil anwenden. nur muß man sich in Acht nehmen, daß das Wasser nicht hinter den Spiegel dringe und das Quecksilber auflöse. Um dies zu verhüten, kann man rings herum die Rahmen mit etwas Wachs verkleben, welches sich hernach leicht wieder abnehmen läßt.

Auch kann man blinden Fensterscheiben ihren vorigen Glanz wiedergeben, wenn man feingepulverte Walkererde nimmt, sie damit überstreut nnd mit feiner Leinwand so lange reibt, bis der Zweck erreicht ist.

Irdenes Kochgeschirr dauerhaft und feuerfest zu machen.

Ein neuer Kochtopf, welcher auswendig mit einer dünnen Lehmmasse vermittelst eines Pinsels etliche Mal bestrichen und getrocknet, endlich aber mit Leinöl der ganze Ueberzug benetzt wird, erhält im Feuer gleichsam einen eisernen Harnisch. Das Leinöl, mit Lehm vermengt, erzeugt im Feuer ein wahres Eisen, und ein so überzogener Topf ist weit vorzüglicher, als ein mit Draht übersponnener.

Hat ein Topf Risse oder Fugen bekommen, so mache man sich einen Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Thon mit Leinölfirniß und verstreiche sie damit.

Mittel, zu probiren, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind oder verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen müssen nicht nur ein frisches, lebhaftes Ansehen, sondern auch Festigkeit und Dauer haben. — Manche Farbe fällt sehr schön in die Augen, sie verliert sich aber bald, und man wird mit Verdruß gewahr, daß sie unächt gewesen ist. Eine Probe dieserhalb anzustellen, hat man zwei Wege, einen natür=

lichen und einen künstlichen. Die natürliche Farbenprobe besteht darin, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und den Sonnenstrahlen aussetzt. Hält die Farbe 12 Tage darinnen Stand, so ist sie ächt, verändert sie sich aber während dem, so ist sie für unächt zu halten.

Zu den künstlichen Farbenproben bedient man sich des Alauns, der Seife und des Weinsteins. — Die Probe mit Alaun wird auf folgende Art gemacht: Man gießt ½ Berliner Quart Wasser in einen irdenen Topf, wirft ½ Loth Alaun hinein und läßt Beides kochen. Alsdann setzt man das Probestück der gefärbten Waare hinzu. Von wollenem Garn nimmt man zur Probe etwa 1 Quentchen, von Tuch ein viereckiges Stückchen, ungefähr 2 Finger breit. — Diese Probestückchen werden 5 Minuten lang gekocht und sodann in reinem Wasser ausgewaschen. Die Farben, welche auf diese Weise probirt werden, sind: Carmoisin, Scharlach, Violett, Ponceau, Pfirsichblüthen alle Gattungen Blau und andere damit verwandte Farben.

Die Seifenprobe wird also veranstaltet: Man läßt 2 Quentchen Seife in ½ Quart Wasser kochen, wirft das gefärbte Stückchen Tuch oder Zeug hinein und läßt es ungefähr 5 Minuten mit aufwallen Alle Arten von Gelb, Grün, Zimmtbraun und mehrere ähnliche Farben können auf diese Weise probirt werden — Die ächte gelbe Farbe erhält sich im Seifenwasser, hingegen die unächte verschwindet in wenig Minuten. — Die Probe mit Weinstein wird ebenso gemacht, nur muß der Weinstein zuvor klar gestoßen werden, damit er bald zergehe. Alle Farben, die ins Falbe fallen, werden damit probirt.

Tinten zum Zeichnen der Wäsche.

Man übergieße in einem gut glasirten Topfe 3—4 Loth Eisenfeilspäne mit 1 Pfund Essig und lasse sie so einige

Monate stehen, verdampfe die mit Eisen gesättigte Flüssigkeit in mäßiger Wärme, z. B. auf einem geheizten Stubenofen, bis auf etwa 8 Loth und löse hierauf 1/2 Loth arabisches Gummi darin auf, worauf diese Tinte in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt wird. Mit dieser Tinte schreibt man auf die Wäsche, nachdem man die zu beschreibende Stelle vorher mit einem Glättzahne glatt gemacht hat. Die Schrift erscheint, wenn sie einige Zeit gestanden, auch nach dem Auswaschen mit Wasser oder Seife, rostgelb. Soll die Schrift schwarz werden, so bestreicht man sie mit einer heißen concentrirten Auflösung von Galläpfeln, oder taucht sie einige Zeit in dieselbe ein und kocht sie zu wiederholten Malen mit Wasser aus, in welches man etwas Weizenkleie gethan hat, worauf die Schrift vollkommen schwarz und das Zeug fleckenlos erscheinen wird. — Eine noch dauerhaftere schwarze Schrift erhält man auf Leinwand, wenn man die zu bezeichnende Stelle zuerst mit einer Auflösung von Tischlerleim oder Hausenblase bestreicht und nach dem Trocknen mit einer Auflösung des Silbers in Salpetersäure (dem sog. Höllenstein) darauf schreibt. Die anfangs wenig sichtbare Schrift wird mit der Zeit, besonders wenn sie dem Sonnenlichte ausgesetzt wird, ganz schwarz und hält Lauge und Seife sehr gut aus, ohne vertilgt zu werden. — Zu demselben Zweck werden folgende Vorschriften mitgetheilt:

1) Man nehme 2 Unzen kohlensäuerliches Natron, löse es in 4 Unzen destillirtem Wasser auf und filtrire es.
2) 3 Drachmen Höllenstein, 1/2 Unze arabisches Gummi, 6 Drachmen Saftgrün, 2 Unzen destillirtes Wasser.

Die Stelle, auf welche man schreiben will, tränke man mit Nr. 1 und lasse sie trocknen, worauf mit Nr. 2 die Schrift darauf geschrieben wird.

Alle Arten von Käse zu verbessern.

Man gießt guten Wein über gereinigtes Weinsteinsalz so lange, bis die Mischung nicht mehr braust; alsdann benetzt man damit leinene Tücher, schlägt solche um die Käse und legt sie in den Keller. Nach 24 Stunden benetzt man die Tücher von Neuem, kehrt die Käse um, und so fährt man nach Beschaffenheit der Käse ungefähr einen Monat lang fort. Ganz trockene und verdorbene werden dadurch verbessert und schmackhaft gemacht.

Mittel, daß keine Maden in die Käse kommen oder darinnen wachsen.

Man lege St. Johanniskraut (Hypericum) zwischen die Käse; es läßt keine Maden darin wachsen. Sind schon Maden darin, so verlieren sie sich von diesem Kraut.

Eier für den Winter aufzubewahren.

Man wasche die Eier, wenn sie schmutzig sind, rein, trockne sie wieder ab und nehme dann eine weiche fette Materie, Butter, Oel, Fett, eine Schwarte oder dergl. und bestreiche damit das Ei so, daß nicht der geringste Fleck unüberzogen sei, damit alle Löcher der Schale vor dem Zugange der Luft geschützt sind; das dicke Ende des Eies behandele man am sorgfältigsten Sind sie so behandelt, so kann man sie zur Aufbewahrung hinlegen, wo sie nur vor Frost oder vor einer starken Hitze geschützt sind. Kann man sie so stellen, daß nichts vom Fett abgewischt werde, so ist es desto besser. So sind die Eier keiner Veränderung ausgesetzt und bleiben länger als ein Jahr selbst zum Weichsieden gut. Nur dürfen die mit Fett überzogenen Eier nicht bereits gebrütet worden sein. Aber auch die so aufbewahrten Eier taugen zum Ausbrüten nicht mehr, denn das Fett entfernt sich nie so ganz

von der Schale wieder, daß sie zur Empfänglichkeit der Wärme und Ausdünstung geschickt wären.

Künstlicher Sauerteig.

In 1 Berliner Quart Wasser wird feines Mehl eingeweicht, $1/2$ Stunde damit gekocht und mit $1/2$ Pfund braunem Zucker versüßt, fast kalt auf 4 Löffel in eine Kruke gegossen, wohl umgeschüttelt und einen Tag unbedeckt zur Gährung ans Feuer gestellt. Alsdann wird die dünne, zum Rande aufsteigende Flüssigkeit abgegossen und das Uebrige in einem bedeckten Topfe verwahrt. Hiervon braucht man $1/16$ Maß zum Backen von $1/4$ Scheffel.

Stroh- und Spatherie-Hüte zu waschen, daß sie wie neu aussehen.

Recht feine, reine, weiße Schaumseife, am besten englische Windsor- oder venedische Seife reibt man auf einem feinen wollenen Lappen mit lauwarmem Wasser so lange, bis darauf ein starker Schaum entsteht; mit diesem wollenen Lappen, auf den man, wenn er nicht mehr voll Seife ist, wieder frische reibt, wäscht man nun den auf einen Tisch gelegten oder auf einen Haubenkopf gesetzten Strohhut so lange, bis aller Schmutz davon weg ist. Ist er ganz rein, so wird er so lange mit reinem Wasser abgespült, bis er von aller daran hängenden Seife gereinigt ist. Nun wird er mit einem reinen Tuche abgetrocknet und geschwefelt, welches auf folgende leichte Weise geschieht: Auf den Boden eines großen Kastens oder Fasses legt man einen Stein oder eine Blechplatte und zündet darauf einige Schwefelfäden an; während der Schwefel brennt, hängt man darüber den Hut an einer Schnur in dies Behältniß, doch so hoch, daß der brennende Schwefel den Hut nicht ergreifen kann. Nun deckt man Alles sorgfältig zu, daß der Schwefelqualm nicht heraus und den Hut

gehörig durchziehen kann. Nach einer halben Stunde nimmt man ihn heraus und legt darauf ein reines feines Papier und plättet ihn nun mit einem warmen Plätteisen, wodurch der Hut neuen Glanz bekommt. — Auf die nämliche Art wäscht man Spatherie-Hüte, nur muß man sich dabei wegen ihrer Zerbrechlichkeit mehr in Acht nehmen und diese nicht so stark reiben. — Auch kann man Stroh-Hüte, aber nicht Spatherie-Hüte, auf folgende Art waschen: Der Hut wird erst mit ganz fein gestoßenem Schwefel trocken abgerieben, sodann wird fein gestoßener Schwefel mit Kornbranntwein vermischt und der Hut damit, vermöge eines Flanellflecks, abgerieben, und wenn er trokken ist, mit einer scharfen Bürste tüchtig aus- und abgebürstet, wodurch er seinen vorigen Glanz wieder erhält. Um dem Hute mehr Festigkeit zu geben, kann man ihn sodann auf der linken Seite mit dünn gekochtem reinen Lein- oder starkem Gummiwasser bepinseln.

Anweisung, Aepfelwein zu machen.

Wenn man alle Aepfel gequetscht hat, nimmt man die Hälfte davon, preßt solche aus und gießt den ausgepreßten Saft auf die zerquetschte andere Hälfte, die nicht ausgepreßt worden und folglich im Kübel so da liegt, welcher zunächst am Boden einen Hahn haben muß. Diesen abgeschütteten Saft muß man 3 bis 4 Tage auf den Aepfeln stehen lassen. Dann kann man den Hahn aufdrehen und den Saft in ein anderes untergestelltes Gefäß laufen lassen. Sieht man, daß das, was aus dem Hahn herausläuft, noch dick und trübe ist, so muß man es so lange wieder auf die Aepfel schütten, bis es hell und klar abläuft; und so wie man eine Quantität bekommt, kann man mit solcher das Faß anfüllen, nur muß man vor allen Dingen die Aepfel im Kübel, durch welche man den Saft durchlaufen läßt, nicht pressen, sondern den Saft von selbst durchsickern

lassen. Wenn man nun das Faß voll hat und der Wein zu gähren anfängt, kann man etwas Hausenblase nehmen und ihn damit abklären. Dies geschieht folgendermaßen: Zu einer Quantität von ungefähr 80 Flaschen Wein nimmt man 1 Loth Hausenblase, löset solche in etwas Aepfelwein auf und schüttet es zusammen in ein Faß, welches sodann auf einige Tage dicht zugemacht bleiben muß. Demnächst muß man den Wein abstechen und dieses so oft wiederholen, bis derselbe ganz und gar keinen Satz mehr hat, und dann kann er nach einiger Zeit auf Flaschen gezapft werden. Es giebt dies einen Wein von vorzüglicher Güte.

Kosmetisches wohlriechendes Seifenpulver.

Man schabe ein oder mehrere Pfund weiße Marseiller Seife in sehr dünne Spähne, läßt diese auf Papier ausgebreitet auf einem warmen Ofen gut austrocknen; dann werden sie in einem Mörser zu feinem Pulver gestoßen und durch ein Haarsieb geschlagen.

Von diesem Pulver wiegt man 24 Loth ab und setzt dazu fein gepulvertes calcinirtes Natron 3 Loth, fein gepulverte florentinische Violenwurzel 2 Loth, fein gepulverte Cardamomen 1 Quentchen; dann werden

Lavendelöl	30 Tropfen,	mit etwas Zucker abgerieben.
Bergamottenöl	30 "	
Citronenöl	20 "	
Zimmtöl	3 "	

Alle diese fein gepulverten Species werden gut untereinander gemischt und in verschlossenen Gläsern zum Gebrauch aufbewahrt.

Warzen im Gesicht und auf den Händen zu vertreiben.

Man löse 1 Unze Galban-Gummi in Essig auf und dampfe die Auflösung bis zur gehörigen Dicke ab; dann

thue man ½ Unze Schiffpech oder Theer und 2 Drachmen Drachenpflaster (empl. diachylon simplex) und zuletzt 1 Skrupel fein pulverisirten Salmiak dazu und mache ein Pflaster daraus. Die Warzen werden, ehe man das Pflaster auflegt, tüchtig mit nasser Seife gerieben u. dann abgetrocknet.

Hand-Pomade gegen das Aufspringen u. zur Beförderung einer geschmeidigen Haut der Hände.

2 Loth Wallrath werden in einer porzellanen Schale über Kohlen sanft zerlassen und dann, entfernt vom Feuer, 1 Loth Mandelöl, 20 Tropfen Lavendelöl, 10 Tropfen Bergamottenöl und 2 Tropfen Nelkenöl hinzugesetzt. — Alles dieses wird gut unter einander zerrieben und das Ganze in verschlossenen Gläsern mit weiter Oeffnung (Pomadengläsern) aufbewahrt. Wenn die Finger täglich damit eingerieben werden, wird eine gesunde Haut auch im strengsten Winter nicht aufspringen.

Bereitung des englischen Pflasters.

Man löse 1 Loth fein zerschnittene Hausenblase und 1 Quentchen Benzoe in 6 Unzen Weingeist mit Hülfe der Digestion auf. Die durchgeseihete Auflösung, welche in der Kälte gerinnt, wird mit einem Haarpinsel so dünn als möglich auf schwarzen dünnen Taffet gestrichen, der in einen Rahmen gespannt ist. Nachdem die erste Lage getrocknet, wird eine neue angestrichen und so fort, bis die Fläche hinlänglich bedeckt ist.

Dürre welsche Nüsse wieder frisch zu machen.

Dieses ist aber nur von den Kernen der Nüsse zu verstehen; nämlich man gießt auf die ausgemachten Nußkerne heißes Wasser, welches man gut gesalzen hat. Wenn das Wasser kalt geworden, kann man die Kerne so schälen wie im Herbste, wo die Nüsse von den Bäumen fallen; auch schmecken sie dann wie ganz frische Kerne.

Schmeißfliegen im Sommer von allerlei Fleisch abzuhalten.

Man reibe das Fleisch mit dem bekannten Suppenkraut Dragon ein, und es wird von den Fliegen verschont bleiben und auch einen angenehmen Geschmack davon erhalten.

Angelaufene goldene Tressen, Spitzen, Knöpfe u. dergl. zu putzen.

Man löse 2 Loth Gummilack, ½ Quentchen Drachenblut und ½ Quentchen Kurkume in Weingeist auf und seihe es durch ein Läppchen. Mit dieser Auflösung überstreiche man vermittelst eines feinen Haarpinsels die alten Tressen und hält oder fährt mit einer heißen Platte darüber, jedoch nur in der Entfernung, damit sie nicht berührt werden. Ebenso verfährt man mit Goldstickerei. Goldene Knöpfe aber steckt man an eine Gabel, bestreicht sie mit der Auflösung und hält sie in einiger Entfernung über Kohlenfeuer, bis sie trocken sind. Wenn Alles auch so abgetragen ist, daß es weiß wie Silber aussieht, so wird es doch wieder schön.

Mittel zur Reinigung der Silberarbeiten.

Arbeiten von Silber, welche lange gestanden haben oder angelaufen, von Fliegen beschmutzt worden und zu mühsam zu glühen und zu sieden sind, müssen erst mit Weingeist gereinigt werden; dann bürstet und reibt man die Arbeiten mit Salmiakspiritus und bürstet hierauf solche in heißem Seifenwasser aus. Auf diese Weise wird das Matte, sowie der Glanz des Silbers wieder so gut, als ob es erst neu bearbeitet wäre.

Schmutzig gewordene ächte Perlen zu reinigen.

Um die schmutzig gewordenen Perlen zu reinigen und ihnen den verlorenen Glanz wiederzugeben, bereitet man sich zu diesem Behuf eine in bedeckten Gefäßen gut ver-

glühte, zart gepulverte und durch ein Florsieb geschlagene Kohle von Lindenholz. — Von diesem Kohlenpulver thut man $1/2$ Loth in 1 Pfund sehr reines, am besten Regenwasser, bringt das Ganze in einem Topfe zum Sieden, hängt die zu reinigenden Perlenschnüre so lange über den Dampf des siedenden Wassers, bis sie durchwärmt sind, taucht solche sodann in die Flüssigkeit unter und läßt sie unter öfterem Umrühren 5 Minuten lang darin kochen, hierauf aber darin erkalten. Die Perlen werden nun herausgenommen, mit reinem Wasser gut abgewaschen, und sie erscheinen in ihrem schönsten Glanze.

Anweisung zur Verfertigung der französischen Essige.

Die feinen französischen Essige, welche sowohl zur Zubereitung des Sallats auf den Tafeln der hohen Standespersonen, als auch zur Zubereitung der feinsten Moutarden benutzt zu werden pflegen, sind allgemein beliebt, und ihre Zubereitung ist einfach. — Die erste Bedingung zur Zubereitung der feinen Tafelessige ist ein guter, reiner, hinreichend starker Essig. Man kann sich denselben aus jedem ächten oder künstlichen Weinessig anfertigen; wenn man solchen im Winter bei einer hinreichenden Frostkälte in einem Fasse oder Topfe so weit ausfrieren läßt, daß nur noch der vierte Theil der Flüssigkeit übrig bleibt. Die Wassertheile gefrieren alle, und der stärkere Essig bleibt im flüssigen Zustande zurück. Durchstößt man die darüber stehende Eismasse mit einem Stabe, so kann der darunter stehende Essig abgegossen und vom Eise befreit werden. — Wer ihn recht stark haben will, kann ihn bis zum achten Theile seines Umfanges ausfrieren lassen. Mit einem so verstärkten Essig können nun folgende feine Tafelessige zubereitet werden.

A. Maille's feiner Kräuter=Essig.

(Vinaigre aux fines herbes de Maille.)

Die Kräuter, welche zu diesem Essig erfordert werden, müssen frisch gesammelt werden, von den Stengeln befreit und an einem luftigen Orte ausgetrocknet sein. Sie werden nun in folgenden Verhältnissen angewendet: Dragon oder Estragonkraut 12 Loth, Basilienkraut 4 Loth, Lorbeerblätter 4 Loth, Roccambollen 8 Loth. Nachdem sie sämmtlich mit einem Wiegemesser gröblich zerschnitten sind, werden sie in eine hinreichend große gläserne Flasche gethan, darin mit 1½ Quart des verstärkten Essigs übergossen, die Flasche fest verschlossen und nun 3 bis 4 Wochen lang der Sonne ausgesetzt oder auf einen mäßig warmen Stubenofen placirt, worauf die Flüssigkeit durch Leinwand gedrückt und der Rückstand stark ausgepreßt wird. Die Flüssigkeit wird hierauf nochmals durch Papier filtrirt und stellt nun den verlangten Essig dar.

B. Kraftessig.

(Vinaigre de Ravigotte.)

Zur Zubereitung dieses Essigs werden folgende Materien erfordert: Dragon oder Estragon 12 Loth, Lorbeerblätter 6 Loth, Angelikawurzel 4 Loth, Kapern 6 Loth, Sardellen 6 Loth, Roccambollen 6 Loth, Schalottenzwiebeln 4 Loth. Jene Materien werden zerkleinert und in einer Flasche mit 2 Quart des verstärkten Essigs übergossen, solche fest verschlossen, das Ganze 4 Wochen lang in Digestion erhalten, dann ausgepreßt und der Essig filtrirt. — Mit diesen beiden Grundessigen können auch andere Essige, in verschiedenen Verhältnissen versetzt, zubereitet werden, und so kann man mannigfaltige Abänderungen der Tafelessige daraus produciren.

Limonadenpulver.

Ein solches Pulver erhält man auf folgende Art: Man stößt feinen Zucker, thut ihn in eine Kelle, drückt Citronensaft dazu und macht einen Brei davon, den man auf gelindem Kohlenfeuer ganz heiß werden, doch nicht kochen läßt, und gießt ihn in Papierkapseln. Wenn er ganz hart geworden ist, löst man ihn vom Papier, stößt ihn durch und verwahrt ihn in Schächtelchen. Um Limonade davon zu machen. löset man 1/4 Pfund in 1 Maß (2 Pfund) Wasser auf.

Oder: Man reibt das Gelbe von einer Citrone mit Zucker ab. Von diesem Zucker reibt man nun 12 Loth mit 1 Loth krystallisirter Weinsteinsäure in einem steinernen oder gläsernen Mörser zum zartesten Pulver und verwahrt solches in einem gut verstopften Glase. — Von diesem Limonadenpulver mehr oder weniger in ein Glas mit frischem Wasser gethan und aufgelöst, giebt auf der Stelle die schönste Limonade.

Bereitung des Kirschweins.

Man nimmt dazu reife und frisch gepflückte saure Kirschen; dann sondert man aus der ganzen Menge diejenigen aus, an welchen sich faulige Stellen merken lassen, weil dies das Ganze verderben und die Mühe schlecht lohnen würde. — Man thut wohl, wenn man zu den Kirschen einen kleinen Theil Himbeeren nimmt, ungefähr zu 7 Achttheilen Kirschen 1 Achttheil Himbeeren. Diese Kirschen und Beeren zerquetscht oder zertritt man in einer Kufe, an welcher man einen Hahn zum Ablassen und Abzapfen des gewonnenen Saftes eingesetzt hat. Nach dem Zerquetschen der Früchte bedeckt man die Kufe mit mehrfach über einander gelegter Leinwand, die man noch überdies mit Brettern belegt. So läßt man die Masse stehen,

zur Gährung gelangen und diese fortsetzen, wozu einige Tage hinreichen mögen. Im Fall diese verschaffte Gährung zu langsam vor sich gehen würde, so arbeitet man das Ganze nochmals durch, weshalb man bald genug nachzusehen hat. Diese gewünschte und nöthige Gährung zu beschleunigen und herbeizuführen, wähle man aber ja nicht einen warmen Ort, sondern einen kühlen, um die Gährung nicht zu übertreiben, weil leicht die letzte Gährung eintritt, d. h. weil das Ganze leicht und bald sauern könnte. — Wenn man nun an der gährenden Masse den weinlichen und angenehmen Geruch bemerkt, so zapft man die Flüssigkeit mittelst des erwähnten Hahnes ab und zwar auf ein Fäßchen. Der Rückstand wird in eine Presse gebracht und der hier ausgepreßte Saft jenem Safte im Fäßchen nachgefüllt. Hier geht die Gährung von Neuem an!, darum verstopft und verspundet man das Fäßchen noch nicht. Den Spund setzt man nicht eher auf, als bis man kein Geräusch und keine Bewegung und kein Zeichen der Gährung mehr bemerkt. — Auch wird der Spund nicht fest gemacht, sondern die Oeffnung nur mit demselben bedeckt. So ruht es 1/4 Jahr lang und darüber. Nach dieser Zeit wird der Wein mit Hausenblase geklärt und zuletzt auf Flaschen abgezogen. — Das Klären geschieht auf folgende Art: Man nimmt auf 1 Ohm etwa 2 Loth Hausenblase, je nachdem der Wein mehr oder weniger trübe ist. Diese klopft man auf einem Steine so dünn wie möglich und weicht sie sodann in Wasser ein. Die erweichte Masse wird dann zu kleinen Kugeln geknetet, die man in eine Flasche thut, die mit einem Maß Wein gefüllt und von Zeit zu Zeit umgeschüttelt wird; die Hausenblase löset sich solchergestalt im Weine zu einer durchsichtigen Gallerte auf. Die Flüssigkeit wird nun durch Flanell filtrirt und in das Faß zu dem Wein gegossen und damit wohl durch ein-

ander gerührt, worauf das Faß verspundet werden und 10 bis 15 Tage ruhig liegen bleiben muß, in welcher Zeit die Klärung des Weins vollendet sein wird.

Bereitung des Kirschsaftes.

Man stoße eine beliebige Menge Kirschen in einem Mörser, stelle sie in einem irdenen Gefäße einige Tage in den Keller, seihe den Saft durch ein Tuch und stelle ihn dann nach 24 Stunden in den Keller. Hat er so einen Tag und eine Nacht hindurch im Keller gestanden, so läßt sich leicht das Helle abgießen, was man auch thun muß. Zu jedem Quart des so abgegossenen Saftes thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und 1/2 Loth Nelken, kocht das Ganze eine Zeit lang über Feuer und schäumt es ab. Den erkalteten Saft hebt man in Flaschen auf.

Kirsch-Extract.

Kirschen und Mandeln werden in einem Mörser zusammengestoßen und dann ihr Saft durch ein wollenes Tuch gepreßt. In diesem gewonnenen Safte löst man Zucker auf, giebt noch Zimmt, Kardamomen und Nelken hinzu, und kocht Alles gelinde noch einmal auf und gießt es nochmals durch ein wollenes Tuch. Ist es erkaltet, so verwahre man es in Gefäßen. Mit diesem Extracte, der sich Jahre lang hält, kann man zu jeder Zeit einen Kirschwein oder Branntwein machen, je nachdem man ihn unter Wein oder Branntwein gießt.

Johannisbeersaft.

Man reinigt 10 Pfund Johannisbeeren und zerquetscht sie in einem marmornen Mörser. In einem Gefäße und über Feuer wird dieses Beermus flüssiger gemacht und durch ein leinenes Tuch geseihet. Man kocht dann das Durchgeseihete nochmals, um es zu schäumen und bis zu

einem noch leicht flüssigen Saft einzudicken, und setzt 6 Pfund Zucker und 1 Loth Zimmt hinzu. Ist endlich der Zucker in dem Safte aufgelöst und Alles zur Syrupsmasse geworden, so nimmt man das Gefäß vom Feuer und hebt den Saft in Zuckergläsern auf.

Himbeersaft.

4 Quart wohl gereinigte Himbeeren werden in einem zugebundenen Topfe so lange in den Keller gestellt, bis sich die Himbeeren aufwerfen, also in Gährung gerathen sind. Sind sie das, so werden sie ausgepreßt, und den erhaltenen Saft läßt man nochmals eine Nacht im Keller stehen, um ihn abzuklären. Auf jedes Quart dieses abgeklärten Saftes rechnet man 1 Pfund Zucker, mit welchem das Ganze bis zur Saftdicke eingekocht wird.

Verfertigung der Punsch-Essenz.

Erste Vorschrift.

12 Quart Rum oder noch besser Arrak, 12 Pfund Zucker, 1 Loth Sal essentialis tartari, 1 Quent. Citronenöl. — Das Citronenöl wird in Rum aufgelöst; um dies leicht zu bewirken, wird das Oel in einem besondern Glase zu einer geringen Quantität von Rum gethan und mit diesem durch Umrühren oder noch besser durch Umschütteln vereinigt, worauf es sich dann mit der größern Menge von Rum leicht vermischen wird. Das Sal essent. tartari wird in warmem Wasser aufgelöst und der Zucker zu Zuckerwasser gemacht. — Das Letztere geschieht auf folgende Art: Die 12 Pfund feinen Zucker werden mit 8 Quart Wasser auf ein Feuer gebracht und bis zu 6 Quart eingekocht, wo er dann ganz klar und rein durch zweckmäßiges Abschäumen geworden ist. Während dies Zuckerwasser noch warm ist, wird das aufgelöste Citronenöl, das

aufgelöste Sal tart. und die angezeigte Quantität Rum dazu gemischt. Will man diese Essenz bald gebrauchen, so wird sie jetzt filtrirt; kann man sie jedoch eine oder mehrere Wochen stehen lassen, so ist das Filtriren unnöthig.

Zweite Vorschrift.

24 Stück reine und saftreiche Citronen, 12 Pfund Zucker, 12 Quart Rum. — Die Citronen werden geschält und gepreßt, und im geklärten Safte wird alsdann der Zucker aufgelöset, wozu man noch Wasser nehmen darf, und dieser Flüssigkeit zuletzt die vorgeschriebene Quantität Rum zugesetzt.

Dritte Vorschrift.

12 Quart Rum, 24 Stück Citronen, 12 Pfund Zucker, 1 Loth Vanillentinktur. — Die Bereitungsart ist wie die vorige.

Vierte Vorschrift.

12 Quart Rum, 12 Citronen, ½ Loth Sal essent. tartari, 1 Loth Vanillen-Tinktur, 12 Pfund Zucker. — Vanillen-Tinktur erhält man, wenn 4 Loth Vanillenschoten fein zerschnitten in 4 Quart Spiritus (von 70° Richter) digerirt werden.

Bischoff-Essenz.

Die Bischoff-Essenz ist nichts Anderes, als concentrirter Bischoff, und um letztern zu erhalten, darf man bloß mit Wein diese Essenz verdünnen. Zur Verfertigung der Essenz nehme man zu 4 Quart Pontak 1 Pfund Pommeranzenschalen, 5 Loth Zimmt, 5 Loth Nelken und 6 Loth geröstete Brodrinde. — Die Schalen, welche frisch und gut und geschält sein müssen, werden nebst dem Zimmt und den Nelken zerkleinert und in dem Pontak zur Digestion über einen Tag und eine Nacht hingestellt. Nach Verlauf

von dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch ein reines leinenes Läppchen gegossen, das Zurückgebliebene wird gepreßt und das, was dadurch gewonnen wird, zu jenem gethan. Zu dieser Flüssigkeit setzt man nun die 6 Loth geröstete Brodrinde und verwahrt sie fest. Man macht dieses Alles gern in einem großen weitbauchigen Glase an, dem man einen guten Verband oder einen Stöpsel geben kann. Hat die Flüssigkeit an einem kühlen Orte wieder über einen Tag und eine Nacht oder auch nur halb so lange gestanden, so gießt man sie von der Brodrinde klar ab und hebt sie zum Gebrauche auf.

Zubereitung eines ganz vorzüglich schönen, dem französischen ähnlichen Senfs.

Man bedient sich dazu am besten des gelben Senfs. Diesen läßt man in einem eisernen Mörser vollkommen zerquetschen, dann in einer Pfanne gelind erwärmen, so lange, bis beim Drücken zwischen den Fingern sich fettes Oel zu erkennen giebt, und preßt ihn dann in einer Presse stark aus, um das darin enthaltene fette Oel auszusondern, worauf derselbe zum zartesten Pulver gestoßen und dann durch ein feines Haarsieb gesiebt wird. Dann nehme man recht starken ausgefrorenen Essig, dessen Zubereitung bei der Verfertigung der französischen Essige gelehrt worden ist, und setze zu einem Berliner Quart in klein gehacktem Zustande: 1 Loth Majoran, ½ Loth Dragonkraut, 1 Loth Thymian, 1 Loth Salbei, sämmtlich in getrocknetem Zustande, nebst 2 Loth Rockambollen. — Man lasse Alles in einer Flasche 3 bis 4 Tage lang in der Sonne oder in einer mäßig warmen Ofenröhre stehen und gieße hierauf den so zubereiteten Essig durch Leinwand. — Nun menge man wohl unter einander: gepulverten Senf 2 Pfund, gepulverten Zucker ½ Pfund, gepulverten

Zimmt ½ Loth, gepulverten Ingwer ½ Loth, gepulverten Nelkenpfeffer ½ Loth, gepulverten Fenchelsamen 1 Quentchen. — Wenn Alles wohl mit einander gemengt ist, reibe man nun so viel von dem zubereiteten Essig darunter, daß ein weicher Senfteig daraus gebildet wird, worauf derselbe in einem gut verschlossenen Gefäße in einem trockenen Keller aufbewahrt wird. Wenn es gefällig ist, kann auch der Zucker daraus ganz hinwegbleiben.

Mittel, Steingut zu prüfen.

Alle Glasur ist mit Blei versetzt, welches der Gesundheit sehr nachtheilig ist. Man schreibe mit Tinte auf die Teller ꝛc., oder lege einen stark gesalzenen Käse darauf; behält der Teller, wenn er abgewaschen und gegen das Licht gehalten wird, violette Flecke, so ist das ein Zeichen, daß das Blei bei öfterem Gebrauche hervortritt und sich mit den Speisen vermischt. Man kaufe daher dergleichen Steingut nicht.

Anleitung, wie jede Hausfrau gute Seife selbst bereiten kann.

Die Hervorbringung der Seife geschieht durch die Verbindung eines fetten Oels mit einem Laugensalze, die durch das Kochen bewerkstelligt wird. Als Laugensalz bedient man sich der Pottasche oder einer guten Holzasche, man wählt von beiden diejenige, womit man die Seife am wohlfeilsten verfertigen kann. In Gegenden, wo man viel Holz brennt, wird bloß Holzasche zur Seife genommen; dagegen in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, man sich der Pottasche zu bedienen genöthigt ist. Von Pottasche gesottene Seife ist zwar theurer, aber auch viel weißer, reiner und besser. Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man erst alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der

Hand haben. Diese sind: Ein großes Laugefaß, die gehörige Unterlage nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein großer Kessel und ein langes hölzernes Rührscheit. Die Größe des Laugefasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifensieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur wenig Seife sieden will, hierzu ein eigenes Faß nehme. Dies ist nur in großen Haushaltungen nöthig. In kleinen kann man sich auch anderer hölzerner Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen sein, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst. Nicht alle Holzarten geben zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von harten, vorzüglich die von Weißbuchen-, Eichen-, Birken- und Erlenholz ist am besten. Doch kann man jede dazu anwenden, nur muß man von der Asche von Kiefern- oder Fichtenholz mehr nehmen, als von einer andern Asche aus hartem Holze. — Zuerst bringt man das Laugengefäß auf folgende Art in Ordnung: Das Faß, dessen Boden mit einem Loch nebst Zapfen versehen sein muß (auch kann man dicht über dem Boden einen hölzernen Hahn anbringen, wodurch die Lauge abfließt), wird auf Böcken oder einem andern Gerüste so hoch gestellt, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. Ist ein Hahn angebracht, so ist diese hohe Stellung nicht nöthig, und die Lauge fließt alsdann durch den Hahn in das vorgesetzte Gefäß. In das Faß selbst aber legt man ein, eine Hand breites hohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer, auf welche man einen mit vielen Löchern versehenen Boden legt, der in den innern Umfang des Fasses genau passen

muß, damit die Asche nicht durchfallen kann. Da dieses aber wegen der im Boden befindlichen Löcher dennoch nicht vermieden werden kann, so bedeckt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, um sicher zu sein, daß keine Asche durchlaufe und die Lauge trübe mache. Uebrigens mag das Laugenfaß groß oder klein sein, so ist das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen, immer dasselbe; nur kann man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem großen Fasse aber mehr Seife auf einmal kochen. Hat man ein dergleichen Faß und hinlänglich gute Asche, so reinige man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Ort, der aber groß genug sein muß, um die Asche und den Kalk unter einander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, und besprengt sie mit einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einen runden spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe bis zur Hälfte ab, und schüttet die abgenommene Asche bei Seite. In den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man den 10ten Theil gut gebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Jetzt wird die von dem Haufen abgenommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk damit bedeckt und mit einer Schaufel gelinde festgeschlagen. Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach so viel Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht hat, daß er zu Pulver zerfallen kann. Sobald das Wasser hineingegossen ist, muß das Loch jedesmal gleich wieder zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalks in dem

Haufen Ritze entstehen, durch welche der Kalkdampf (man thut wohl, sich vor den giftigen Dämpfen des Kalks durch das Verbinden des Mundes und der Nase zu sichern) dringt, so muß man sie ebenfalls wieder zudrücken. Um zu erfahren, ob der Kalk sich genug gelöscht habe, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt man keine harten Stücke, so bedarf es keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind, so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von Neuem einige Löcher in die Asche, gießt einige Quart Wasser hinein und drückt sie wieder zu. Dies wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in dem Haufen durchgängig zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durch einander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dies geschehen ist, so wird die Mischung in das zurecht gestellte Laugenfaß gethan und während des Hineinschüttens mit einem hölzernen Stampfer derb eingedrückt. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfloch ein Gefäß gestellt und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man sieht, daß sie nach langem Warten nichts mehr anzieht, das Wasser dagegen über der Asche stehen bleibt; auch ist es gut, wenn man das Wasser nicht unmittelbar auf die Asche, sondern über einen darüber gelegten Besen oder eine Strohmatte gießt, damit nicht durch Verschlemmen der Aufguß getrübt wird. Nun läßt man Alles die Nacht über ruhig stehen, zapf den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß ab und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nr. 1. Auf die Asche im Laugenfasse gießt man nun von Neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt Alles 8 bis 9 Stunden ziehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß und

bezeichnet sie mit Nr. 2. Dies Aufgießen kann noch 2 bis 3 Mal wiederholt werden, nur muß man die jedesmal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen. Wenn man nun auf diese Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt und zur Vermeidung des Irrthums die Gefäße mit Zahlen bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man zusehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während des Siedens in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens 4 Mal so viel halten, als man auf einmal Lauge zum Sieden hineinschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so mißt man die Lauge, welche mit Nr. 1 bezeichnet ist, gießt sie in den Kessel, wirft zu jeden 3 Berliner Quarten Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Talg oder Unschlitt (nimmt man rohes Talg, so wird dieses mittelst eines eisernen Stampfeisens zuvor zerstückelt, damit es sich leichter auflöse) und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einige Quart Wasser oder, welches noch besser ist, von der letzten schwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedies zu wenig Feuchtigkeit haben würde. So leicht kann man keinen großen Fehler dabei begehen, wenn auch ein oder einige Quart Wasser oder schwache Lauge mehr zugegossen würden. In diesem Falle würde man die Masse nur etwas länger kochen lassen oder zur Scheidung derselben zuletzt noch einige Händevoll Küchensalz hineinwerfen müssen.

Wenn Lauge und Unschlitt in dem Kessel sind, so mache man Feuer an. Während des Kochens muß beständig Jemand dabei stehen und die Masse mit einem hölzernen Rührscheit umrühren, um das Anbrennen und Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten

schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. — Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt, so wird die Seife in einigen Stunden fertig sein.

Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht, wenn

1) der obenauf schwimmende Theil nicht mehr ölartig ist, d. h. den Finger nicht fett macht, sich leicht vom Rührscheit ablöst, Fäden zieht, beim Sieden große Blasen wirft, die schwer aufplatzen;
2) wenn sich die Masse im Wasser auflöst, ohne Fett oder Talg zurückzulassen;
3) wenn sie sich in Weingeist auflöst, ohne einen Rückstand zu lassen;
4) wenn man etwas herausnimmt und etwas Salz darunter gemischt hat, sich die Feuchtigkeit sogleich absondert und das Geronnene sich wie feste Seife verhält. — Ist man so weit mit dem Kochen, so kann man am besten erkennen, ob das angewandte Verhältniß von Lauge und Talg das richtige war. Ist die Seife zu fett, löst sie sich nicht leicht im Wasser auf und läßt sie Fett zurück, so setzt man etwas Lauge hinzu und kocht sie noch einige Zeit. Ist sie hingegen zu scharf, welches man auch erkennt, wenn beim dritten Versuche sich nicht Alles auflöst, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt, so hat man zu viel Lauge genommen, welches zwar in Hinsicht auf die Seife selbst keinen Nachtheil hat, aber die überflüssige Lauge geht ungenützt verloren. Man setzt dann noch etwas Talg hinzu und kocht das Ganze noch einige Zeit.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse Alles das gehörige Verhältniß hat und die Seife fertig ist, so muß noch die dabei befindliche überflüssige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hierzu, wie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel ein

gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöst, so scheidet sich das überflüssige Wasser sogleich von der Seife, sobald sich das in die Masse geschüttete Salz auflöst. Damit man aber nicht zu wenig und zu viel Salz nehme, so wird es nur nach und nach handvollweise hinzugethan und das Rührscheit öfters herausgezogen, wo man dann an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders oder gleichsam marmorirt, herunterfließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzugekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch macht man die Untersuchung dadurch, daß man mit einem großen hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas nimmt und auf einen tiefen Teller oder auf eine kleine Schüssel gießt und erkalten läßt. Es zeigt sich dann gleich, ob man Salz genug habe, und ob die Seife wohl gerathen sei. Wenn Alles so weit fertig ist, so läßt man die Seife mit dem Salze noch einigemal aufkochen. Unterdessen hält man einen Zuber oder ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, so daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dicken Tafeln gerinnt, belegt es inwendig mit einem groben angefeuchteten leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt Alles ruhig erkalten und bis an den andern Tag stehen. Statt des Waschfasses bedient man sich auch eines niedrigen Kastens von verhältnißmäßiger Größe, welcher mit Löchern versehen und ebenfalls mit einem leinenen Tuche belegt ist und durch Riegel zusammengehalten wird, damit er dann, wenn die Seife darin erkaltet ist, auseinandergenommen werden kann. Die in den Kasten geschöpfte Seife wird beständig umgerührt, damit die noch darin befindliche Lauge durch die Löcher dringen kann.

Sind bei dem angegebenen Verfahren alle Regeln ge-

nau befolgt worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt, das man dazu genommen hat, 2¼, auch wohl 2½ Pfund Seife erhalten. Ist die Seife in dem Formenkasten ganz erkaltet, so nimmt man sie heraus, läßt sie an der Luft abtrocknen und schneidet sie mittelst eines Drahtes oder einer Schnur in beliebige Stücke. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig, so nimmt man die zweite, mißt sie in den Kessel und wirft zu jeden 2 Quart Lauge 1 Pfund Talg, weil diese Lauge schon etwas schwächer ist; man fängt das Kochen von Neuem an und bedient sich während desselben eben so, wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen. Glaubt man, daß Alles genug gekocht habe und die Seife fertig sei, so werden die schon oben angegebenen Proben angestellt, und wenn Alles gut gerathen ist, so schüttet man mit derselben Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge; mit der dritten und vierten Lauge verfährt man ebenso; man darf nicht befürchten, von jedem Pfunde Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal: nur muß man, da die dritte Lauge schwächer als die zweite, und die vierte wieder schwächer als die dritte ist, von der dritten 2½ und von der vierten 3½ Quart auf jedes Pfund Unschlitt nehmen.

Alles unreine Fett und alle gesammelten Knochen sind ebenfalls hierzu brauchbar; sie liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie viel man von solchem unreinen Fett und Knochen auf 1 Quart Lauge zu nehmen hat, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. — Hat man überflüssige Lauge, so nimmt man sie zu diesem Fett und Knochen und verfährt damit

nach obigen Regeln zum Seifensieden. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden, so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man beim Seifenkochen übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus (welches auch mit guter Lauge geschehen müßte), nimmt dann die Knochen heraus und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Menge der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden, so thut man die Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, wo man dann entweder etwas gute Lauge zusetzt oder die wieder erhaltene Unterlauge dazu anwendet und es von Neuem kocht. Die von solchem gesammelten unreinen Fette und Knochen verfertigte Seife giebt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach. — Will man wohlriechende Seife zum Waschen der Hände, Rasiren oder zu feiner Wäsche bereiten, so muß man beim Einsieden der Talgseife die Zeit wahrnehmen, wo sich die Platten oder Grübchen verlieren, und die Seife sich schäumend nach der Mitte des Kessels aufthürmt, und nur der feinste Kern noch auf der Oberfläche schwimmt. Wenn dieses eintritt, so schöpfe man von der oben schwimmenden leichten Seife die beliebige Quantität in ein Gefäß, läßt die durchs Einrühren zu Boden sinkende Lauge durch eine am Boden befindliche kleine Oeffnung ab und bringt diese Seife in eine kleine Form. Nachdem man diese Seife mit einem Stabe in senkrechter Richtung umgerührt hat, damit sie sich setzt und in Verbindung gebracht wird, so gießt man etwas wohlriechendes Oel, z. B. Lavendel-, Rosmarin- oder Bergamottenöl hinein rührt es mit der Seife durcheinaneer und läßt sie zum Schneiden erkalten.

Seidenes Zeug und Kattun, dessen Farben leicht ausgehen, so mit der Seife zu waschen, daß dieselben an Schönheit und Klarheit der Farben noch gewinnen.

Man nehme 1 Pfund reine, fein geriebene Talgseife, 1 Quart frische Ochsengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und 1/2 Loth Terpentin. Diese Bestandtheile werden sehr genau, ohne daß sie geknetet werden, mit einander vermischt und in einem irdenen Tiegel über gelindem Kohlenfeuer oder in einer nicht gar zu heißen Ofenröhre so zerlassen, daß sie zusammenfließen. Dann nimmt man ein leinenes Tuch, taucht dieses erst in heißes und dann in kaltes Wasser, und breitet es über einen andern Tiegel aus und gießt die obige Masse darauf. Nach 24 Stunden nimmt man die fest gewordene Seife heraus, schneidet sie in Stücke und kann sie dann bei allen seidenen Zeugen und Kattunen gebrauchen, von denen man befürchtet, daß sie ihre Farbe durch die gewöhnliche Seife verlieren möchten. Sie wird mit lauwarmem Wasser unter bestem Erfolge angewendet, und das damit gewaschene Zeug gewinnt an Schönheit und Klarheit.

Hutfedern zu waschen und wieder kraus zu machen.

Die Hutfedern wäscht man erst ganz behutsam mit einem feinen Schwamme, der mit feinem gekochten Seifenschaume getränkt ist; hierauf macht man in einem Gefäße von feiner venedischer Seife Schaum, schwenkt die Federn darin behutsam hin und her, läßt sie mit dem Seifenschaum eine gute halbe Stunde ruhig liegen und schwenkt sie dann langsam in reinem Flußwasser, bis aller Seifenschaum heraus ist; nun werden die Federn zum Trocknen hingelegt; sind sie halb trocken, so werden die Fasern derselben ganz

behutsam von einander gemacht und die Federn zum völligen Trocknen aufgehängt. Um den Federn ein recht schönes Weiß zu geben, kann man sie durch feinen Puder ziehen oder auch wie die Strohhüte schwefeln. — Kraus werden sodann die Federn auf folgende Art: Man bestreicht „die sogenannte Rückenspule der Feder mit Provencer-Öl und hält sie dann über gelindes Kohlenfeuer, oder man bestreuet sie mit gestoßenem Zucker oder Salz und hält sie dann in eine warme Ofenröhre. — Oder sie werden mit einem kleinen, nicht zu heißen Brenneisen gebrannt; die kleinen Locken kann man durch ein schmales stumpfes Messerchen, welches warm ist, hervorbringen, indem man von der Federspule, woran die Federfasern sitzen, bis zu den Enden diese Fasern mit dem warmen Messer zieht, wodurch sie oben an den Spitzen in kleine Löckchen fallen. Federn, welche durch feuchte Witterung oder durch Regen oder Schnee ihr Krauses verloren haben, darf man nur gleich so feucht an den heißen Ofen hängen oder in die warme Ofenröhre auf ein reines Papier legen, wo sie ihre vorige Krause wieder erhalten.

Handschuhe zu waschen.

Um dänische Handschuhe zu waschen, werden sie einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, dann ganz gewöhnlich in lauwarmer Kochseife gewaschen, bis sie rein sind; sie dürfen jedoch nicht ausgerungen, sondern ganz leise ausgedrückt werden. Wenn dies geschehen ist, so werden sie 24 Stunden, um ihnen die gehörige Farbe wieder zu geben, in recht scharfem Weinessig eingeweicht, aufgehängt und gelinde getrocknet. — Waschlederne Handschuhe wäscht man ordentlich in der Hand mit Seife und lauwarmem Wasser, spült sie nicht, und wenn sie getrocknet sind, zieht man sie fleißig grade, wo sie dann gut werden.

Glacé-Handschuhe zu waschen, breitet man ein reines Tuch auf den Tisch, legt die zu waschenden Handschuhe glatt darauf, nimmt von 2 Eiern die Dotter, schlägt sie ein wenig und bestreicht die Handschuhe damit. Nach einem Viertelstündchen taucht man einen kleinen Schwamm oder Läppchen in lauwarme Milch und streicht damit, aber immer nach einer Seite, ganz gelinde über die Handschuhe, bis sie von allem Schmutze gereinigt sind; alsdann müssen sie wo möglich auf der Hand getrocknet werden. Besser ist es, wenn man eine hölzerne Handschuhform haben und die Handschuhe darauf ziehen und sie waschen und trocknen kann.

Bereitung des Räuberessigs.
(Vinaigre des Quatre-Voleurs.)

4 Loth Wermuth, 2 Loth Rosmarin, Salbei, Krausemünze, Raute, 4 Loth Lavendel, 1 Loth Knoblauchzehen, Kalmus, Zimmt, Gewürznelken und Muskatennüsse werden in 16 Pfund gutem Weinessig 4 Wochen lang in gelinder Wärme digerirt. Die Knoblauchzehen werden der Quere nach geschnitten und die andern Substanzen klein gemacht. — Dann wird der Essig durchgeseihet, der Rückstand ausgepreßt und ihm 2 Loth Kampher, in Weingeist aufgelöst, zugesetzt. — Dieser vortreffliche Essig ist auch ein gutes Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, indem man ihn mit Wasser verdünnt, sich damit den Mund ausspült, Gesicht und Hände wäscht.

Mittel, verdorbenes Fleisch wieder herzustellen.

Hat man Fleisch, welches bei warmem, feuchtem oder stürmischem Wetter verdorben ist, und woraus man dennoch Suppe bereiten will, so thue man es in den Topf mit dem Wasser. Sobald es siedet, schäume man es ab und werfe

darauf in den Topf eine brennende, feste, nicht rauchende Kohle. Man lasse sie 2 Minuten darin; sie wird alsdann den stinkenden Geruch des Fleisches und der Fleischbrühe an sich gezogen haben. Wenn eine einzige Kohle nicht hinreicht, so wiederholt man das Verfahren. — Will man dieses Stück Fleisch am Spieße braten, so lege man es in Wasser, bis dieses siedet. Nachdem es abgeschäumt worden, werfe man in das Gefäß, worin es enthalten ist, eine brennende Kohle. Nach 2 Minuten nehme man das Fleisch heraus, trockne es ab und spieße es an.

Einfaches Mittel, angegangenen Schinken zu erkennen.

Nicht selten sind geräucherte Schinken, welche man kaufen will, inwendig angegangen, wo sie der Verkäufer, um sie nur bald los zu werden, natürlich zu einem sehr geringen Preise läßt. — Man nehme ein scharfes, spitziges Messer und steche damit in den Schinken bis auf den Knochen hinein. Hat nach dem Herausziehen das Messer keinen ranzigen, fauligen Geruch, so ist der Schinken inwendig gut und nicht angegangen.

Das Gerinnen der Milch zu verhüten.

Um dies zu verhindern, setze man der säuerlich gewordenen Milch eine Quantität reines Pflanzen-Laugensalz zu, welches wohlfeil und in allen Apotheken zu haben ist, und sie wird nicht gerinnen. Ist auch schon die Milch über dem Feuer in griesartige Flocken geschieden, so löst sie sich in ihre vorige Mischung wieder auf. — Eben dieses Salz ist auch sehr dienlich zum baldigen Weichkochen der trockenen Hülsenfrüchte und Gemüse, z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen und dergl. Man werfe zu diesem Zwecke nur 2 Messerspitzen voll in den Topf, worin sie gekocht werden.

Bereitung des Kartoffelmehls.

Man reibt die Kartoffeln, nachdem man sie zuvor geschält hat, auf einem Reibeisen, schüttet Wasser darauf und preßt sie durch ein Sieb oder durch ein dünnes leinenes Tuch; dann läßt man sie einige Zeit stehen, damit sich das Mehl absetzt. Das Ab- und Aufgießen des Wassers wiederholt man so lange, bis das Mehl ganz weiß ist, worauf man es an einem luftigen Orte trocknet.

Mittel, Citronen zu erhalten.

In nicht sehr feuchte Keller werden neue Besen oder Birkenreiser gesteckt und gesunde Citronen in deren Zweige gelegt; auf diese Art werden sie sich lange Zeit erhalten.

Anleitung, Lichter zu ziehen und zu gießen.

Die Bereitung der Lichter ist sehr leicht, und es wird jede Hausfrau nach der hier folgenden Anweisung sich dieselben leicht verfertigen können. Das beste Fett, welches sich zu diesem Behufe eignet, ist das, welches dem Wachs am ähnlichsten ist. Es wird daher das Ziegen-, Schöpsen- oder Hammelfett jedem andern vorgezogen. Nächst diesem folgt der Schaf-, dann der Rindstalg. Letzterer wird selten allein angewendet, sondern wenn man gute Lichter bereiten will, mit einem gleichen Theile oder mit mehr Schöpsentalg vermischt. Zu den gezogenen nimmt man im Allgemeinen mehr Schöpsentalg, als zu den gegossenen. Um das Fett zu reinigen, wird es auf folgende Art ausgeschmolzen: Man gießt etwas siedendes Wasser in einen zinnernen oder verzinnten Kessel, bringt das in Stückchen zerschnittene Fett hinein und schmilzt es bei möglichst gelindem Feuer. Wird das Fett auch nur einmal zu sehr erhitzt, so giebt es keine guten Lichter. (Es ist daher sehr vortheilhaft, wenn der Kessel mittelst Wasserdämpfen geheizt

wird.) Man läßt es einige Zeit geschmolzen ganz ruhig stehen, schöpft dann das obere reine Fett von den Theilen, die sich zu Boden gesetzt haben, ab und seihet es durch grobe Leinwand oder durch ein Haarsieb. — Das Wasser im Kessel dient dazu, damit das Fett nicht anbrennt, daher man es auch nachgießen muß, wenn es verdunstet ist.

Um Lichter zu ziehen, schmilzt man den Talg in einem tiefen Gefäße, auf dessen Boden ebenfalls etwas Wasser gegossen wird, taucht dann die Dochte hinein, zieht sie heraus und wiederholt das Eintauchen, wenn der an dem Dochte anhängende Talg erkaltet ist, so oft, bis die Kerze die gehörige Dicke hat. — Das Gefäß muß tief sein, damit die Dochte (besonders gegen das Ende) nicht in das Wasser tauchen, wodurch die Lichter spritzeln würden. Wird das Gefäß durch Dampf erhitzt, so ist es nicht nöthig, Wasser hineinzubringen. — Die Dochte hängt man an Stäben, Reifen oder bei kleinen Gefäßen an runden Scheiben auf und taucht immer eine gewisse Zahl mit einander ein. Man tränkt sie vorher mit Talg oder Wachs, damit sie steif sind und leicht in grader Richtung eingetaucht werden können. An dem Orte, wo Lichter gezogen werden, darf auch kein Luftzug und Rauch stattfinden, da sie davon Narben erhalten und schwarz anlaufen.

Um Lichter zu gießen, schmilzt man den Talg und gießt ihn, wenn er an den Seiten des Kessels zu gerinnen anfängt, in die Formen, in deren Mitte der Docht eingespannt wurde. Nach dem Gießen schüttelt man die Formen etwas, aber ganz gelinde, stellt sie an einen kühlen Ort und nimmt nach 4 bis 12 Stunden die Lichter heraus. Man muß beim Gießen besonders darauf sehen, daß der Talg nicht zu heiß und nicht zu kalt in die Formen gegossen werde; denn ist er zu heiß, so hängt er sich leicht an dieselben an, und ist er zu kalt, so wird das Licht nicht

zusammenhangend. Auch muß sich der Docht genau in der Mitte der Formen befinden, weil bei einer schiefen Richtung derselben die Lichter beim Brennen sehr laufen. — Damit die Lichter eher erkalten, so kann man die Formen gleich nach dem Gießen in feuchten Sand stellen. Am besten geht das Gießen bei mäßiger Kälte von statten, da die Lichter im Sommer schwer erkalten und nicht aus den Formen gehen, und bei großer Kälte sie leicht springen; daher man oft im Keller gießt.

Sichere Weise, Aepfel und Birnen bis zum Julius des künftigen Jahres vollkommen frisch zu erhalten.

Man sammelt jene Früchte am besten dann ein, wenn sie anfangen von den Bäumen abzufallen. Sie müssen vorsichtig abgenommen werden, und zwar nur allein diejenigen, welche sich mit ganz geringer Kraft von den Zweigen lösen lassen. — Diese abgenommenen Früchte legt man in einer Obstkammer auf Haufen, bedeckt solche mit reinen Tüchern oder Matten, oder auch bloß mit Heu, und läßt sie schwitzen, welches gewöhnlich in Zeit von 3 bis 4 Tagen geschieht; oder man läßt das Obst auch 3 Tage länger liegen, worauf man jede einzelne Frucht mit einem Tuche rein abwischt. — Nun nimmt man glasirte irdene Töpfe und guten reinen trockenen Sand. Von diesem macht man auf dem Boden des Topfes eine Lage, 1 Zoll dick, und legt darauf das Obst, doch so, daß jede einzelne Frucht $1/4$ Zoll von der andern entfernt liegt. Hierauf bedeckt man die Früchte, jede 1 Zoll hoch, mit Sand und so weiter, bis das Gefäß ganz voll ist; worauf man noch ganz oben eine $1 1/2$ Zoll dicke Lage Sand anbringt. — So vorbereitet, deckt man die Töpfe zu und stellt sie an einen luftigen, trockenen, kühlen Ort, an welchem es jedoch

niemals frieren darf. — Um die Zeit, wenn gewöhnlich die Früchte eßbar werden, untersucht man die Töpfe, indem man das Obst und den Sand in ein Sieb ausschüttet. Man sondert nun das reife Obst zum Gebrauch ab, legt dagegen das noch nicht völlig reife auf die vorher beschriebene Art wieder vorsichtig ein, bis solches gleichfalls seine Reife erhalten hat. Auf solche Weise lassen sich verschiedene Sorten Aepfel und Birnen bis zum Juli des künftigen Jahres aufbewahren.

Weintrauben aufzubewahren.

Das Verfahren hierbei ist beinahe ganz wie das vorige. Man lege nämlich in ein Faß, dessen Fugen gut verschlossen sind, eine Lage Kleie, die man in einem Ofen gut getrocknet hat. Auf diese lege man ein Büschel gut gereinigter und am Nachmittage eines trockenen Tages gesammelter, noch nicht völlig reifer Trauben und fahre damit fort, bis das Gefäß voll ist, wobei noch zu bemerken ist, daß die oberste Lage von Kleie sein muß. Dann wird das Faß luftdicht verschlossen; die so eingepackten Trauben halten sich ein Jahr lang. Um ihre Frische wieder herzustellen, schneide man das Ende jedes Büschels ab und stecke das von weißen Trauben in weißen, und das von rothen in rothen Wein, so wie man Blumen, um sie frisch zu erhalten, in Wasser steckt.

Johannisbeeren, Pflaumen und saure Kirschen lange aufzubewahren.

Die Johannisbeeren kann man auf folgende Weise bis zum Winter ganz frisch erhalten: Man verhüllt nämlich den Strauch, bevor noch seine Beeren ganz reif sind, mit einem lockern kegelförmigen Strohhäuschen, welches unten weit genug von dem Johannisbeerstrauch absteht, oben aber thurmspitzig zuläuft. Zwei Strohbünde sind genug zur

Verhüllung des größten Strauchs, denn der Luftzug soll keineswegs ganz und gar abgehalten werden. Im November wird man noch überaus wohlschmeckende Beeren haben, in welchen alle Säure verschwunden ist.

Will man noch im Winter ganz frische Pflaumen auf seinem Tische bewundern lassen, so verfährt man auf folgende Weise: Man nimmt die Pflaumen, ehe sie sich vom Stiele lösen, ab, legt sie in eine luftige Kammer sammt den Stielen 2 bis 3 Tage lang ganz dünn neben einander; dann werden sie in Weizenmehl oder Weizenkleie eingeschichtet, jedoch so, daß keine die andere berührt. So halten sie sich mehrere Monate hindurch. — Will man nun einige dieser Früchte außer ihrer Jahreszeit als etwas Seltenes auf die Tafel bringen, so nimmt man sie heraus, wäscht das Mehl rein ab, legt sie in ein Sieb und hält sie über den Dampf von kochendem Wasser, aber stets in einer solchen Entfernung, daß sie nur wenig den Dampf empfinden. Alsdann haben sie nicht allein ihre Güte, sondern sie bekommen ihre natürliche Schönheit vollkommen wieder, daß sie denen vom Baume frisch abgenommenen fast gleich kommen. — Oder man legt die Pflaumen in einen steinernen Topf, bedeckt sie recht gut und gräbt ihn einen Fuß tief in die Erde oder hängt ihn tief in einen Brunnen. — Es ist aber wohl zu merken, daß die Pflaumen und alle Obstarten zu dergleichen Versuchen immer an einem warmen trocknen Tage mit großer Behutsamkeit abgenommen werden müssen, und daß eine im Geringsten verletzte Frucht dazu durchaus nicht taugt.

Um saure Kirschen um Weihnachten zu haben, pflücke man sie, bevor sie überreif sind, bei hellem Sonnenschein, da sie recht trocken sind, mit Handschuhen ab, schneide die Stiele dicht an der Frucht ab und lege sie behutsam in gut ausgetrocknete Flaschen mit weiten Mündungen. Dann

verstopfe man sie gut und verpeche sie auch noch, um allen Zutritt der Luft möglichst abzuhalten. In einen guten Keller gesetzt, werden sie sich bis Weihnachten frisch erhalten. — Daß das Verfahren hierbei höchst genau sein muß, wenn die Kunst nicht trügen soll, ist gewiß. Weniger würde man die Gefahr einer fruchtlosen Arbeit und fehlgeschlagener Erwartung zu befürchten haben, wenn die Kirschen in einen tiefen Brunnen in wohlverwahrten Flaschen oder Töpfen gehangen würden.

Anmerkung. Bei allem Einlegen und Einmachen kommt etwas darauf an, daß in dem dazu angewendeten Gefäße alle Luft ausgetrieben sei. Nur vorzüglich in der Luft liegt der Grund des Verderbens des Eingelegten; man lasse daher in dem Gefäße, je nachdem man mehr und immer mehr einlegt, immer neue zusammengedrehte Papierschnitzel verbrennen, ohne deshalb, was leicht zu vermeiden ist, den verkohlten Theil des Papiers hineinfallen zu lassen. Man kann auch das Gefäß über Kohlen zuvor ein wenig erwärmen.

Spargel bis in den Winter aufzubewahren.

Man sucht zur Frühlingszeit, wenn der Spargel am besten wächst, die schönsten Stangen aus, wäscht sie rein von Erde und trocknet sie mit einem Tuche sauber ab. — Zu gleicher Zeit nimmt man Mehl oder auch Kleie, trocknet sie fleißig, setzt 2 Loth bräunlich geröstetes Salz einem Pfunde von demselben zu und mischt beides so genau wie möglich. — Nun nimmt man ein gut gebundenes, von Außen noch mit heißem Pech überzogenes Faß, damit es ganz luftdicht werde, und packt darein den Spargel mit dieser Mischung auf folgende Art: Man legt in das Fäßchen zuerst eine Schichte des Mehls, dann darauf eine Schichte Spargel und fährt damit so abwechselnd fort, bis

das Fäßchen voll ist, worauf man obenauf noch ½ Zoll dick von der Mischung legt; zuletzt gießt man auf das Ganze eine kleine Scheibe Talg, damit die Luft auf keine Weise eindringen kann. Auf diese Art hält sich der Spargel so gut, als wenn er eben gestochen wäre. Das Mehl oder die Kleie kann dann zur Fütterung und das abgenommene Fett zur Seife benutzt werden.

Gefrorne Gemüsearten und Obst wieder genießbar zu machen.

Man lege die gefrornen Rüben, Kartoffeln, Aepfel, Birnen u. s. w. in kaltes Wasser, welches man mit Schnee und etwas Salz vermischt hat, und stelle sie an einen kühlen Ort, aber auf keine Weise in die Wärme. Nach 4 Stunden gieße man das Wasser ab und lasse die Gemüsearten an einem luftigen Orte abtrocknen. Aepfel und Birnen trocknet man aber mit einem Tuche ab und verwahrt sie dann besser, so daß sie nicht zum zweiten Mal erfrieren können.

Das Reifen des Mauerobstes zu beschleunigen.

Herr Daws in Sloug hat die Erfahrung gemacht, daß das Reifen von Mauerobst beschleunigt und das Obst noch besser werde, wenn man die Wand, an welcher es wächst, schwarz anstreicht. Er stellte den Versuch an einem Weinstock an. Der geschwärzte Theil der Wand hatte 20 Pfund und 10 Unzen feine Trauben, während die andere Hälfte der Wand nur 7 Pfund und 1 Unze gab, welche auch nicht so groß und nicht so reif waren.

Die beste Art, das Fleisch zu räuchern.

Man stecke die einzelnen Stücke Fleisch, die zum Räuchern bestimmt sind, eins nach dem andern in einen Kessel voll Wasser, welches eben ins Kochen kommen will, reibe

sie dann tüchtig mit Salz und Salpeter ein und hänge sie sogleich in den Rauch. — Schweinefleisch, welches man räuchern will, wird, ohne es vorher in Salzlake zu legen, mit Salz, welches auf einem warmen Ofen heiß gemacht ist, auf allen Seiten tüchtig eingerieben und gleich den andern Tag in Rauch gehängt. Befinden sich Knochen am Fleische, so wird eine Portion Salz an oder bei den Knochen eingesteckt. Durch das Einlegen des Fleisches in Salz oder auch durch das gewöhnliche Einpökeln geht gerade die beste Kraft des Fleisches verloren, indem die Pökellauge nichts Anderes ist, als die durch das Salz dem Fleische entlockte Flüssigkeit. — Um schon in 48 Stunden gutes Rauchfleisch zu bekommen, löse man so viel Salpeter in Wasser auf, als man sonst Salz zur Einsalzung dieses Fleisches nöthig gehabt haben würde. In diesem Wasser koche man das Fleisch und wende es um, so lange, bis nach einigen Stunden das Wasser verdunstet ist; dann hänge man es sogleich in den Rauch. — Nach 48 Stunden hat es die dienliche Härte, ist inwendig roth und schmeckt wie Hamburger Rauchfleisch. — Wer nach der gewöhnlichen Art sein Fleisch vor dem Räuchern erst einpökeln oder in Salzlauge legen will, welches aber ganz überflüssig ist und das Fleisch kraftlos macht, mische auf 30 Pfund Fleisch 2 Pfund trockenes Salz und 1 Loth pulverisirten Salpeter, nicht mehr und nicht weniger, und salze es damit ein. Wer dem Salze und Rauchfleisch einen lieblichen Geschmack geben will, nehme zum Einsalzen von 30 Pfund Fleisch außer Salz und Salpeter noch 1 Loth Lorbeerblätter, 1 Loth trockene Rosmarinblätter, 4 Loth zerstoßene Wachholderbeeren, 1 Loth gröblich zerstoßenen Koriander und 2 Loth gröblich zerstoßenen Nelkenpfeffer. — Die Gewürze werden mit dem Salze gemischt und schichtweise mit dem Fleische eingelegt. Kann man

dem Rauchfleische beim Räuchern 14 Tage Rauch von Wachholderholz oder Wachholderessig geben, so erhält es dadurch einen großen Wohlgeschmack. — Die Schweineschinken erhalten durch das Räuchern auf folgende Art einen besonders guten Wohlgeschmack: Aus 12—16pfündigen Schinken werden die Knochen ausgelöset und das Fleisch 3 bis 4 Tage in die freie Luft gehängt und mit einer Mischung von 2 Loth Salpeter, 1 Handvoll zerstoßener Wachholderbeeren und dem nöthigen Küchensalze, welches alles mit scharfem Weinessig befeuchtet sein muß, auf allen Seiten wohl eingerieben. Der Schinken wird mit der Hautseite unten auf eine Hürde gelegt, damit die Salzsole ablaufen könne. Die Fleischseite wird aber mit der obigen Salzmischung einen guten halben Finger dick bis an die Haut belegt. So bleibt er 13 Tage liegen, wird alsdann 11 Stunden in frischem Wasser ausgewässert, behutsam wieder herausgenommen, damit das Salz nicht gänzlich abgewaschen werde, und sogleich geräuchert. Beim Gebrauch wird der Schinken nicht ausgewässert, sondern bei gelindem Feuer in vollem Wasser gekocht und, ohne die Haut abzuziehen, kalt auf den Tisch gebracht und gegessen.

Gänse auf ächt pommersche Weise zu räuchern oder sogenannte Spickgänse zu bereiten.

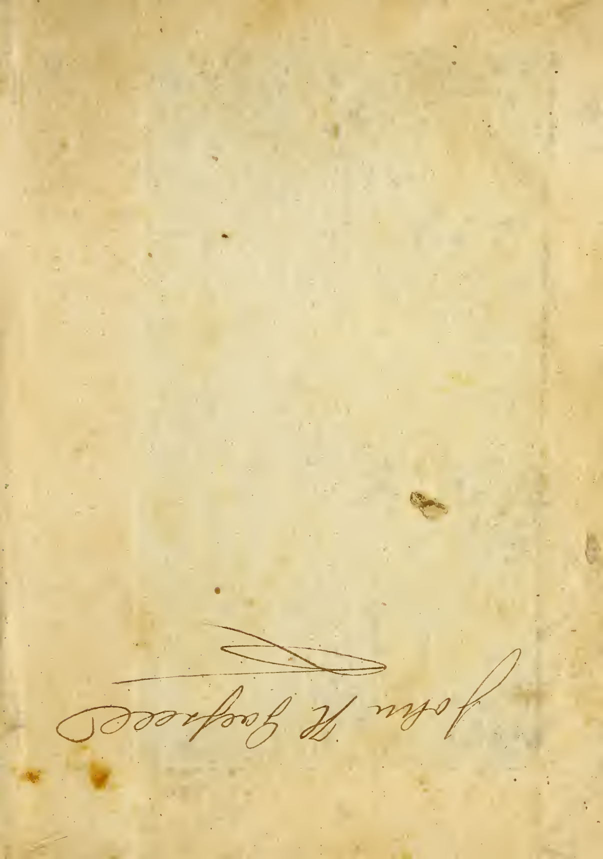
Die gemästeten und zum Räuchern zugerichteten Gänse werden, wenn sie ausgenommen und ihnen Hals, Flügel und Füße kurz abgeschnitten sind, ganz genau in der Mitte gespalten, stark mit Salz gerieben und in ein reines Fäßchen sehr dick auf einander geschichtet und zugedeckt. In dieser Einsalzung bleiben sie nicht länger als 3 Tage liegen. Die Gänsehälften werden, so naß und voll Salz hängend, wie sie sind, über und über mit trockner Weizenkleie bestreut und in der Kleie so herumgewälzt, daß man von

ihrem Fleisch und Fett nichts mehr sehen kann. Alsdann werden sie 8 Tage in den Rauch gehängt, jedoch so, daß keine Gänseseite die andere berühre, sondern zwischen jeder ein fingerbreiter Raum bleibe, und daß sie von der Feuerhitze durchaus nicht berührt werden. Nach 8 Tagen nimmt man sie aus dem Rauche und hängt sie hoch an Balken in die freie Luft; und nächstdem werden sie von der Kleie mit einem zusammengewickelten leinenen Lappen gereinigt. Die auf diese Art geräucherten jungen Gänse, deren Jugend man an dem blassen Schnabel und an den spitzigen Fußnägeln leicht erkennen kann, werden äußerlich schön gelb, ihr Fett wird weiß und ihr Fleisch ganz roth sein, und in diesem Zustande werden sie sich Jahr und Tag fettig und wohlschmeckend erhalten.

Die Männchen der Gänse erkennt man an ihrem dicken Kopfe, langen Halse und an ihren hohen Beinen, so wie an dem Geschrei, welches sie machen, wenn man sie beim Kopfe faßt, welches die Weibchen nicht thun.

Fleisch, Schinken, Würste ꝛc. aufzubewahren.

Um frisches Fleisch, besonders Rindfleisch, Wildpret ꝛc. 2 bis 3 Wochen bei gutem Geschmack zu erhalten, wird es in ein Tuch geschlagen, in einen Kasten gelegt und mit Sand bedeckt; noch besser ist es, wenn man das in den Kasten gelegte Fleisch mit frisch ausgeglühten, gröblich pulverisirten Holzkohlen umschüttet. In beiden Fällen wird es dann an einen kühlen Ort gestellt. — Oder man legt das Fleisch, vorzüglich das Kalb- und Lammfleisch u. s. w., welches gebraten werden soll und nicht gleich gebraten werden kann, in eine tiefe Schüssel und übergieße es entweder mit Essig oder mit abgesahnter saurer Milch, die den ersten Tag zweimal, die folgenden Tage aber nur einmal abgegossen wird. Vor dem Kochen wird das Fleisch eine Nacht



Druck von Carl Flemming in Glogau.